HÄHNCHEN IM BRATSCHLAUCH

Menù-Zutaten

10 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
10 g Pesto alla genovese - C3H
50 g Soleggiati - TX1
50 g Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3
Pepe verde liofilizzato (Gefriergetrockneter grüner Pfeffer) - PH9
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

450 g Hähnchenschlegel und -flügel
50 g rote Zwiebeln
frischer Rosmarin
Bratschlauch

Chef: Tommaso Ruggieri

Glutenfrei

Zubereitung

In einer Schüssel die Hähnchenstücke, die Tomaten „Soleggiati“, die Artischockenpalten, das Pesto alla Genovese, mit Kräutersalz und ein wenig Öl vermischen. Pfeffer nach Belieben hinzufügen und alles mischen. Die Masse in den Bratschlauch legen und mit dem Clip verschließen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)