HÄHNCHEN MIT ERBSEN UND PERLZWIEBELN IN BALSAMICO-ESSIG



Menù-Zutaten

1.100 g Èpolloepiselli - S5QX
600 g Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. (Borrettane- Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW1

Zutaten

n.B. Wild Fenchel

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Èpolloepiselli einige Minuten in der Pfanne erhitzen. Ebenso mit den Borettana-Zwiebelchen verfahren. Die Zutaten anrichten und mit Wildfenchelblättern garnieren.

© 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)