HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT LECCINO-OLIVEN



Menù-Zutaten

180 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Schalotten

n.B. Weisswein

n.B. Salbei

1.2 kg Hähnchenbrust

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Hähnchenbrust putzen und in Streifen schneiden. Die gehackten Schalotten in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra andünsten, das Hähnchenfleisch dazugeben und einige Minuten bei großer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, die Leccino-Oliven zugeben und das Fleisch fertig garen. Das Hähnchenfleisch auf Tellern anrichten und mit Salbeiblättern 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)