

LECCA-LECCA DI WURSTEL E POLLO



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone.

Impastare il macinato con il sale alle erbe e i fiocchi di patate. Passare velocemente i wurstel nei fiocchi di patate e rivestirli con il macinato. Passarli nel pane grattugiato e infilarli sui bastoncini.

In alternativa al pane grattugiato si può utilizzare il Pangiallo Menù.

Menù-Zutaten

6 Würstel giganti affumicati senza pelle - SXH

Fiocchi - PCO

Sale alle erbe - PGO

Zutaten

pane grattugiato

300 g. macinato bianco

100 g. parmigiano reggiano

bastoncini lunghi