PERLHUHN NACH TEUFELSART



Menù-Zutaten

100 g Salsa di fuoco - C57

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

1 Perlhuhn aus Freilandhaltung

1 frische, in Scheiben geschnittene Tropea-Zwiebel

50 g Salbei

Thymian, Rosmarin, Minze

100 g Paniermehl

frischer Knoblauch

Salz und Pfeffer

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Das Perlhuhn in Stücke schneiden. Eine scharfe Panade aus der Salsa di Fuoco, Paniermehl, Knoblauch, den frischen, mit dem Messer fein geschnittenen Kräutern und der Kräutersauce zubereiten. Das Perlhuhn in reichlich Panade wenden. Auf einen Servierteller legen, mit den Tropea-Zwiebelscheiben und frischen Kräutern 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)