

## POLLO AL SACCOCCIO CON EFUNGOMIX



### Menù-Zutaten

300 g. Èfungomix - GR1  
400g. Patate pronte al naturale - Z62  
q.b Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Pepe verde liofilizzato - PH9  
q.b. Profumoro - P81X

### Zutaten

4 rametti rosmarino fresco  
1 kg pollo a pezzi (preferibilmente fuselli o sottocoscia)

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

### Zubereitung

Per 6 persone.

Amalgamare tutti gli ingredienti in una terrina. Può essere preparato, e presentato a banco, nel saccoccio. Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.