PULLED TURKEY CON PATATE

Menù-Zutaten

120 g Patate pronte al naturale - Z62

150 g Pulled Turkey - SQ2

20 g Soleggiati - TX1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Profumoro - P81X

Zutaten

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

Per 1 persona

Togliere dalla busta il Pulled Turkey e rosolarlo in forno a 230°C per 10-15 minuti. Tagliare a spicchi le Patate pronte al naturale e condirle con Olio extravergine d'oliva e Profumoro. Cuocerle in forno a 200°C per 10-15 minuti. Quando saranno rosolate aggiungere i Soleggiati. Servire il Pulled Turkey accompagnato dalle Patate con Soleggiati.

© 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)