# SPIEDINI DI POLLO IN SALSA PICCANTE



**Chef:** Monica Copetti

## Menù-Zutaten

200 g. Crema ai formaggi - EF1

200 g. Salsa di fuoco - C57

## Zutaten

rosmarino fresco

1,200 kg. petto di pollo

50 g. farina

100 g. pane grattugiato

## Zubereitung

Per 6 persone.

Tagliare il pollo in bocconcini di circa 3 cm. ognuno. Passare i bocconcini nella farina e successivamente nella salsa di fuoco amalgamata con la crema ai formaggi. Preparare gli spiedini, passarli nel pane grattuggiato e decorare con rametti di rosmarino fresco. Cuocere gli spiedini su griglia ben calda.

**© 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)