TIROLER HÄHNCHENSTREIFEN



Menù-Zutaten

120 g. Tutto Sole - UA1
200 g. Würstel giganti affumicati senza pelle (Geräucherte Riesenbockwürste ohne Haut) - SXH
20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

600 g Hähnchenstreifen

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die vorbereiteten Hähnchenstreifen in eine Schüssel geben und mit Kräutersalz würzen. Die Tutto-Sole-Tomaten in Julienne-Streifen und die Riesenbockwürste in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Geben Sie sie zusammen mit den Kapern zu den Streifen und emulgieren Sie die Zutaten. In einer antihaftbeschichteten Pfanne 8/9 Minuten mit etwas nativem Olivenöl extra braten.

© 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)