BOLLITO MISTO CON FRIGGIONE



Menù Ingredients

300 g Friggione alla Bolognese - K91X
300 g Quarto posteriore di pollo cotto sottovuoto - 2P9
60 g Prezzemolina - VD7
60 g Salsa del mio paese - VSH
60 g Salsa di cavolo viola - XX0X
q.b. Fiocchi di Sale marino "Pyramide" di Cipro - 1779
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredients

300 g Lingua di manzo
300 g Polpa di manzo per bollito
q.b. Sale e pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Lessare la lingua e la polpa di manzo. Scaldare il quarto di pollo in acqua bollente. Comporre il piatto allestendo per prime le salse. A seguire posizionare la lingua tagliata a cubo sulla Prezzemolina e il manzo, sempre tagliato a cubo, sulla Salsa del mio paese. Spolpare la coscia di pollo e posizionarne una parte sulla Salsa di cavolo viola. Scaldare il Friggione e disporlo al centro del piatto. Ultimare con sale e pepe.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)