NUGGETS DI POLLO



Menù Ingredients

100 g Crema di zucca - EC0K

100 g Funghi prataioli trifolati - FE3

15 g Fiokki - PC0

2 g Sale alle erbe - PG0

Ingredients

300 g Macinato di pollo (o tacchino)

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 20 nuggets

Passare la carne di pollo al mixer e impastare con 10 g di Fiokky e il Sale alle erbe. Dividere l'impasto in due parti. Aggiungere a metà impasto la Crema di zucca e aggiungere i restanti 5 g di Fiokky. Aggiungere i Funghi passati al mixer all'altra metà dell'impasto. Con l'aiuto di stampini per biscotti creare dei nuggets e passarli nel Pane grattugiato.

© 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)