

NUGGETS DI POLLO



Menù Ingredients

- 100 g Crema di zucca - ECOK
- 100 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3
- 15 g Fiocchi - PC0
- 2 g Sale alle erbe - PGO
- 50 g Pane grattugiato senza glutine - 7028

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 Fiocchi 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 Fiocchi. 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.