POLLO AL SACCOCCIO CON EFUNGOMIX



Menù Ingredients

300 g. Èfungomix - GR1

400g. Patate pronte al naturale - Z62

q.b Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe verde liofilizzato - PH9

q.b. Profumoro - P81X

Ingredients

4 rametti rosmarino fresco

1 kg pollo a pezzi (preferibilmente fuselli o sottocoscia)

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 6 persone.

Amalgamare tutti gli ingredienti in una terrina. Può essere preparato, e presentato a banco, nel saccoccio. Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.

© 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)