

SPIEDINI DI CARNE PICNIC



Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Tagliare la polenta a cubetti grossolani, le carni a tocchetti e sgocciolare gli altri ingredienti dal liquido di conservazione. Spalmare i bocconcini di pollo con crema di salvia e avvolgerli con le fette di pancetta fresca. Spalmare i bocconcini di maiale con la crema di rosmarino e passarli poi nel pane grattugiato. Confezionare gli spiedini alternando la carne con la verdure e privilegiando un aspetto cromatico d'effetto. Decorare con rametti di rosmarino e basilico fresco.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

3 Cipolle alla griglia - TM1X
3 pz Mezzoro - XC1
6 cubetti pronti Polenta della casa - PL1
q.b. Crema di Rosmarino - KU7
q.b. Crema di salvia - KT7
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

Ingredients

e pz da 30 g l'uno bocconcini di pollo
3 pz da 30 g l'uno bocconcini di maiale
1 grande tagliata in 3 pz Salsiccia s/g
3 fette pancetta fresca
3 bastoncini da spiedino
rosmarino fresco