

BROCHETAS DE CARNE PICNIC



Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Cortar la polenta a cuadrados, la carne a trozos, escurrir los tros ingredientes de su líquido de conservación. Aderezar la carne de pollo con crema de salvia y envolverla con las lonchas de panceta fresca. Aderezar la carne de cerdo con la crema de romero y pasarla por el pan rallado. Montar las brochetas alternando la carne con la verdura y dando un aspecto cromático atractivo. Decorar con ramitas de romero y albahaca fresca.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
Cipolle alla griglia (Cebollas a la parrilla) - TM1X
Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7
Crema di salvia (Crema de salvia) - KT7
Mezzoro - XC1
Polenta della casa (Polenta de la casa) - PL1

Ingredientes

carne de pollo
carne de cerdo
butifarra
panceta fresca
palillos para pinchos
pan rallado
romero fresco