

## PINCHOS DE POLLO EN SALSA PICANTE



Chef: Monica Copetti

### Preparación

Para 6 personas.

Cortar el pollo en bocaditos de aprox. 3 cm. Pasar los bocaditos por la harina y luego por la salsa de fuego mezclada con la crema de quesos. Preparar los pinchos, pasarlos por pan rallado y decorar con ramitas de romero fresco. Cocinar los pinchos en la parrilla bien caliente.

### Ingredientes Menù

200 g Crema ai formaggi (Crema de quesos) - EF1  
200 g Salsa di fuoco - C57

### Ingredientes

romero fresco  
1200 g pechuga de pollo  
50 g Harina  
100 g Pan rallado