

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