PINCHOS DE POLLO EN SALSA PICANTE



Chef: Monica Copetti

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)