POLLO Y GUISANTES CON CEBOLLETAS EN VINAGRE BALSÁMICO



Ingredientes Menù

1.100 g Èpolloepiselli - S5QX

600 g Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW1

Ingredientes

al gusto Hinojo silvestre

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Calentar Èpolloepiselli en una sartén durante algunos minutos. Seguir el mismo procedimiento con las cebollitas «borettane». Emplatar y completar con un manojo de hinojo silvestre.

© 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)