

ALETTE DI POLLO PICCANTI CON PEPPERONATA



Ingrédients Menù

120 g Panrosso - Q51
120 ml Olio extravergine di oliva - EK5
300 g Peperonata della casa - V51

Ingrédients

2 kg Alette di pollo
70 ml Brandy
q.b. Sale
4 foglie Alloro

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone

In una padella antiaderente scaldare 80 ml di Olio extravergine di oliva insieme alle foglie di alloro e farvi dorare le alette di pollo; insaporire con un pizzico di sale e sfumare con il brandy. Lasciar raffreddare la carne, quindi passare le alette nel Panrosso e trasferirle in una pirofila insieme all'Olio rimasto. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti. A questo punto distribuire le alette di pollo nei piatti accompagnandole con la Peperonata, servita a parte in ciotoline monodose .