ALETTE DI POLLO PICCANTI CON PEPERONATA

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 .

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)