

## BAO BUN CANTONAISE

---



Chef: Maurizio Ferrari

### Préparation

---

Passer le filet de poulet dans la farine, les œufs et le chapelure jaune Pangiallo, puis faire le frire dans de l'huile bouillante.

### Ingrédients Menù

---

15 g Pesto rosso (Pesto rouge) - CG0K

Pangiallo (Chapelure jaune) - Q31

### Ingrédients

---

3 Petits bao bun verts

45 g Filet de poulet

Oignon de Tropea aigre-doux

Œuf

Farine

Huile de pépins