

## **BOLLITO MISTO CON FRIGGIONE**



## Préparation

Chef: Leonardo Pellacani

Per 6 persone

Lessare la lingua e la polpa di manzo. Scaldare il quarto di pollo in acqua bollente. Comporre il piatto allestendo per prime le salse. A seguire posizionare la lingua tagliata a cubo sulla Prezzemolina e il manzo, sempre tagliato a cubo, sulla Salsa del mio paese. Spolpare la coscia di pollo e posizionarne una parte sulla Salsa di cavolo viola. Scaldare il Friggione e disporlo al centro del piatto. Ultimare con sale e pepe.

## Ingrédients Menù

300 g Friggione alla Bolognese - K91X

300 g Quarto posteriore di pollo cotto sottovuoto - 2P9

60 g Prezzemolina - VD7

60 g Salsa del mio paese - VSH

60 g Salsa di cavolo viola - XXOX

q.b. Fiocchi di Sale marino "Pyramide" di Cipro - 1779

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

## Ingrédients

300 g Lingua di manzo

300 g Polpa di manzo per bollito

q.b. Sale e pepe