

## COSCE DI POLLO DORATE

---



### Ingrédients Menù

---

85 g. Cavolo viola pronto - Z8P  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

---

150 g. 2 cosce di pollo  
q.b. birra

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

---

Per 1 persona

Lasciare marinare le cosce di pollo nella birra per 3 ore. Scolarle, asciugarle, quindi cospargere con il Sale aromatizzato per pollo croccante. Scaldare una padella con un filo d'olio e rosolare le cosce di pollo. Sfumare con la birra portandole a fine cottura. Scaldare il Cavolo viola pronto e posizionarlo al centro del piatto. Aggiungere le cosce di pollo dorate e servire.