CÔTELETTES À LA SAUCE BARBECUE, COLESLAW ET TIMBALE DE POMMES DE TERRE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

100 g. Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
200 g. Costine di maiale (Côtelettes de porc) - 24F
25 g. Cavolo viola pronto (Chou rouge prêts à l'emploi) - Z8P
30 g. Maionese della casa (Mayonnaise maison) - EPP
30 g. Salsa barbecue (Sauce barbecue) - E60K
q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” (Huile d'olive extra vierge « Classique ») - EK0X
q.b. Prezzemolo liofilizzato (Persil lyophilisé) - 1273

Ingrédients

25 g Carottes

Préparation

Pour 1 personne

Préparer la salade coleslaw en mélangeant le chou rouge, les carottes râpées, la mayonnaise maison et un peu de persil. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation. Écraser les pommes de terre avec les mains et les assaisonner avec de l'huile, du sel, du poivre et du persil, les placer dans un moule et les laisser au réfrigérateur pendant quelques heures. Badigeonner les côtelettes de sauce barbecue et les faire chauffer au micro-ondes pendant environ 2 minutes (utiliser la fonction grill pour faire dorer la viande). Chauffer la Timbale de pommes de terre pendant 90 secondes. Servir les côtelettes accompagnées de la timbale de pommes de terre et du coleslaw. Terminer avec un filet d'huile d'olive extra vierge et décorer avec un brin de romarin.

© 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)