ÉMINCÉS DE POULET TYROLIENS



Ingrédients Menù

120 g. Tutto Sole - UA1
200 g. Würstel giganti affumicati senza pelle (Würstel géants fumés sans peau) - SXH
20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

600 g Émincés de poule

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes
Versez les émincés de poulet dans un bol et assaisonnez avec du sel aux herbes. Coupez les tomates Tutto Sole en julienne et les Würstel géeants en rondelles épaisses de 1 cm. Ajoutez-les aux émincés de poulet avec les câpres, puis mélangez bien les ingrédients. Faites cuire dans une poêle antiadhésive pendant 8 à 9 minutes avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

© 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)