JARRET DE PORC AU FOUR GRATINÉ



Ingrédients Menù

6 n stinchi Stinco di maiale (Jarret de porc) - 2AF

Senape (Moutarde) - EW0X

Ingrédients

Chapelure

Ail

Persil frais

Sel et poivre

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Dans un bol, préparez une panure en mélangeant la chapelure avec un peu d'huile d'olive extra vierge, l'ail et le persil hachés, le poivre et le sel. Pendant ce temps, sortez les jarrets de leur emballage, retirez le gras éventuel en surface et recouvrez-les de moutarde. Répartissez ensuite la panure sur la viande et faites-la gratiner au four à 180°C pendant environ 25 minutes. Servez immédiatement.

Préparation sans gluten

Utilizzare Pane grattugiato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)