

JARRET DE PORC AU FOUR GRATINÉ



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.

Ingrédients Menù

6 n stinchi Stinco di maiale (Jarret de porc) - 2AF
Senape (Moutarde) - EW0X

Ingrédients

Chapelure
Ail
Persil frais
Sel et poivre