

POLLO AL SACCOCCIO CON EFUNGOMIX



Ingrédients Menù

- 300 g. Èfungomix - GR1
- 400g. Patate pronte al naturale - Z62
- q.b Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Pepe verde liofilizzato - PH9
- q.b. Profumoro - P81X

Ingrédients

- 4 rametti rosmarino fresco
- 1 kg pollo a pezzi (preferibilmente fuselli o sottocoscia)

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone.

Amalgamare tutti gli ingredienti in una terrina. Può essere preparato, e presentato a banco, nel saccoccio. Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.