

## POULET ET PETITS POIS AVEC PETITS OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Faire chauffer le Èpolloepiselli dans une casserole pendant quelques minutes. Procéder de la même façon avec les petits oignons Borettane. Dresser les assiettes et terminer avec un brin de fenouil sauvage.

### Ingrédients Menù

1.100 g Èpolloepiselli - S5QX

600 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Petits oignons au vinaigre balsamique de Modène IGP) - VW1

### Ingrédients

q.s. Fenouil sauvage