POULET ET PETITS POIS AVEC PETITS OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE



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

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.

© 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)