

SPIEDINI DI CARNE PICNIC



Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Tagliare la polenta a cubetti grossolani, le carni a tocchetti e sgocciolare gli altri ingredienti dal liquido di conservazione. Spalmare i bocconcini di pollo con crema di salvia e avvolgerli con le fette di pancetta fresca. Spalmare i bocconcini di maiale con la crema di rosmarino e passarli poi nel pane grattugiato. Confezionare gli spiedini alternando la carne con la verdure e privilegiando un aspetto cromatico d'effetto. Decorare con rametti di rosmarino e basilico fresco.

Ingrédients Menù

- 3 Cipolle alla griglia - TM1X
- 3 pz Mezzoro - XC1
- 6 cubetti pronti Polenta della casa - PL1
- q.b. Crema di Rosmarino - KU7
- q.b. Crema di salvia - KT7
- q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

Ingrédients

- e pz da 30 g l'uno bocconcini di pollo
- 3 pz da 30 g l'uno bocconcini di maiale
- 1 grande tagliata in 3 pz Salsiccia s/g
- 3 fette pancetta fresca
- 3 bastoncini da spiedino
- rosmarino fresco