SPIEDINI DI POLLO IN SALSA PICCANTE



Ingrédients Menù

200 g. Crema ai formaggi - EF1

200 g. Salsa di fuoco - C57

Ingrédients

rosmarino fresco

1,200 kg. petto di pollo

50 g. farina

100 g. pane grattugiato

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone.

Tagliare il pollo in bocconcini di circa 3 cm. ognuno. Passare i bocconcini nella farina e successivamente nella salsa di fuoco amalgamata con la crema ai formaggi. Preparare gli spiedini, passarli nel pane grattuggiato e decorare con rametti di rosmarino fresco. Cuocere gli spiedini su griglia ben calda.

© 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)