

## 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.