STRACCETTI DI POLLO CON TRIS DI OLIVE PICCANTINE E SOLEGGIATI



Ingrédients Menù

100 g Tris di olive piccantine - UO1

150 g Soleggiati - TX1

q.b Profumoro - P81X

Ingrédients

500 g fuselli di pollo disossato

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Disossare e spellare i fuselli di pollo e tagliarli a straccetto.

Aggiungere il Tris di olive piccantine ed i Pomodori a spicchi Soleggiati.

Mescolare gli ingredienti .

Consigli di cottura: in padella antiaderente preriscaldata cuocere per 7-8 minuti circa a fiamma viva con il Profumoro, a piacere bagnare con vino bianco.

© 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)