STRACCETTI DI SOVRACCOSCE DI POLLO ALLA BOSCAIOLA CON RISO PILAF



Ingrédients Menù

12 g. Grancuoco granulare - BH1

200 g. Riso Parboiled Ribe - RP1

300 g. Sugo alla Boscaiola - CN1X

Ingrédients

600 g. sovraccosce di pollo

150 g. burro

1/2 cipolla

6 chiodi di garofano

1 foglia d'alloro

q.b. pepe

q.b. sale

Chef: Giovanni Pace

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone.

Preparare il brodo sciogliendo il Gran Cuoco granulare in 400 g. d'acqua bollente; picchiettare poi la cipolla inserendovi i chiodi di garofano. Nel frattempo in una casseruola sciogliere 50 g. di burro e farvi tostare il riso per qualche minuto. Insaporire con la cipolla aromatizzata ai chiodi di garofano e la foglia d'alloro, quindi incorporare il brodo, coprire e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per sedici minuti. A cottura ultimata trasferire il pilaf in un recipiente capiente, sgranarlo con l'aiuto di una forchetta e lasciarlo raffreddare. A questo punto in una padella rosolare sul fuoco il pollo tagliato a striscioline insieme al burro rimasto; unire di seguito il sugo alla boscaiola e cuocere ancora per qualche minuto. Con l'aiuto di un coppapasta rotondo comporre uno strato di riso al centro dei piatti e accomodarvi sopra gli straccetti di pollo; decorare a piacere e servire.

© 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)