

## ALETTE DI POLLO PICCANTI CON PEPPERONATA



### Ingredienti Menù

120 g Panross - Q51  
120 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
300 g Peperonata della casa - V51

### Ingredienti

2 kg Alette di pollo  
70 ml Brandy  
q.b. Sale  
4 foglie Alloro

Chef: Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 6 persone

In una padella antiaderente scaldare 80 ml di Olio extravergine di oliva insieme alle foglie di alloro e farvi dorare le alette di pollo; insaporire con un pizzico di sale e sfumare con il brandy. Lasciar raffreddare la carne, quindi passare le alette nel Panross e trasferirle in una pirofila insieme all'Olio rimasto. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti. A questo punto distribuire le alette di pollo nei piatti accompagnandole con la Peperonata, servita a parte in ciotoline monodose .