BOCCONCINI DI POLLO IN MANTELLO DI PANCETTA

Ingredienti Menù

50 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1

50 g Soleggiati - TX3

q.b. Sale alle erbe - PG0

q.b. Tris di olive piccantine - UO1

Ingredienti

400 g Petto di pollo

100 g Salsiccia Luganega

50 g Pancetta stagionata Magretta

1 rametto Rosmarino

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Tagliare il petto di pollo in bocconcini di circa 20 g l'uno e avvolgerli con la pancetta stagionata. Tagliare a bocconcini la salsiccia e aggiungere i pomodori Soleggiati, i Funghi prataioli trifolati e il Tris di olive piccantine. Condire con Sale alle erbe e rosmarino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)