

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.