BOCCONCINI DI POLLO MEDITERRANEO AL CARTOCCIO

Ingredienti Menù

100 ml Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

120 g Dorati - TN1

180 g Pane Bruschetta...Mia - 7010

200 g Pesto di agrumi - BO7

60 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

1 spicchio Aglio

1,2 kg Petto di pollo

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il pollo a bocconcini e unirlo in una ciotola con i pomodorini Dorati, le Olive, il Pesto di agrumi, l’aglio schiacciato e l’Olio extravergine di oliva. Ricoprire con la pellicola e lasciar marinare in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo tagliare il Pane Bruschetta...Mia a cubetti e sistemarli su una teglia precedentemente unta con un filo d’Olio extravergine di oliva. Infornare a 180°C per 3-4 minuti fino a quando il pane risulterà tostato. A questo punto trasferire il pollo e la sua marinatura in un sacchetto trasparente adatto alla cottura al cartoccio, aggiungere il pane tostato e chiudere il sacchetto legandolo delicatamente con uno spago, quindi cuocere in forno a 180°C per 10 minuti A cottura ultimata servire i bocconcini mediterranei aprendo direttamente il cartoccio sul piatto per far sprigionare gli odori.

© 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)