COSCE DI POLLO DORATE



Ingredienti Menù

85 g. Cavolo viola pronto - Z8P

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

150 g. 2 cosce di pollo

q.b. birra

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Lasciare marinare le cosce di pollo nella birra per 3 ore. Scolarle, asciugarle, quindi cospargere con il Sale aromatizzato per pollo croccante. Scaldare una padella con un filo d'olio e rosolare le cosce di pollo. Sfumare con la birra portandole a fine cottura. Scaldare il Cavolo viola pronto e posizionarlo al centro del piatto. Aggiungere le cosce di pollo dorate e servire.

© 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)