COSCIA DI POLLO CON PEPERONATA, OLIVE PICCANTINE E PATATE AL VAPORE



Ingredienti Menù

1 Quarto posteriore di pollo cotto sottovuoto - 2P9
20 g. Olive Leccino denocciolate - Z92
80 g. Patate pronte al naturale - Z62
80 g. Peperonata della casa - V51
q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Basilico

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Scaldare la Coscia di pollo in microonde per circa 3 minuti (utilizzare la funzione grill per la rosolatura della carne), aggiungere la Peperonata, le Olive Leccino e scaldare per 30-60 secondi. Tagliare le Patate a spicchi e condirle con Olio, sale, pepe e Prezzemolo. Scaldare in microonde per 1-2 minuti. Impiattare il Pollo con la Peperonata aggiungendo le Patate cotte al vapore e un pò di basilico fresco.

Procedimento senza glutine

© 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)