ÈPOLLOEPISELLI CON CARPACCIO DI PATATE LESSE E FRIARIELLI



Ingredienti Menù

120 g Patate pronte al naturale - Z62

180 g Èpolloepiselli - S5QX

60 g Èfriarielli - B41

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

q.b. Germogli di ravanello

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Tagliare le Patate a fettine e disporle su un piatto, condirle con Olio, sale, pepe e Prezzemolo. Posizionare Èfriarielli al centro e scaldare il tutto in microonde per 1-2 minuti. Scaldare Èpolloepiselli per 90 secondi, posizionarlo sopra Èfriarielli, decorare con qualche germoglio di ravanello e un filo d’Olio extra vergine d’oliva.

© 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)