FILETTI DI POLLO AVVOLTI NEL CRUDO CON CIPOLLA CARAMELLATA



Ingredienti Menù

150 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

50 g Prosciutto crudo

N° 5 Filetti di pollo

q.b. Sale e Pepe

q.b. Rucola

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Avvolgere i filetti di pollo in una fetta di prosciutto crudo e passarli in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva fino a farli dorare. Presentarli accompagnati da Cipolla caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. e da un pò di rucola.

© 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)