FUSELLI DI POLLO IN SALSA POMODORINA



Ingredienti Menù

20 g Fiokki - PC0
270 g Friarielli - BJ1
450 g Pomodorina - CA1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

q.b. Rosmarino
40 g Parmigiano Reggiano
360 g Salsiccia
1200 g Coscia di pollo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Disossare le cosce di pollo. Preparare la farcia pestando a coltello i Friarielli e unendoli alla salsiccia. Mescolare l'impasto aggiungendo il Parmigiano Reggiano e i Fiokki, quindi farcire le cosce di pollo con il composto ottenuto. Aromatizzare le cosce con il Profumoro, aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva e cuocerle in forno a 180°C per 20 minuti. Emulsionare a crema e scaldare la Pomodorina, quindi posizionarla a specchio al centro del piatto. Tagliare a fette il pollo e metterlo sopra alla salsa Pomodorina. Ultimare con un rametto di rosmarino e servire.

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)