

NUGGETS DI POLLO



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 20 nuggets

Passare la carne di pollo al mixer e impastare con 10 g di Fiokky e il Sale alle erbe. Dividere l'impasto in due parti. Aggiungere a metà impasto la Crema di zucca e aggiungere i restanti 5 g di Fiokky. Aggiungere i Funghi passati al mixer all'altra metà dell'impasto. Con l'aiuto di stampini per biscotti creare dei nuggets e passarli nel Pane grattugiato.

Ingredienti Menù

100 g Crema di zucca - ECOK
100 g Funghi prataioli trifolati - FE3
15 g Fiokki - PC0
2 g Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

300 g Macinato di pollo (o tacchino)