

POLLO AL SACCOCCIO CON EFUNGOMIX



Ingredienti Menù

300 g. Èfungomix - GR1
400g. Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe verde liofilizzato - PH9
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

4 rametti rosmarino fresco
1 kg pollo a pezzi (preferibilmente fuselli o sottocoscia)

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Amalgamare tutti gli ingredienti in una terrina. Può essere preparato, e presentato a banco, nel saccoccio. Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.