POLLO E PISELLI CON CIPOLLINE AL BALSAMICO



Ingredienti Menù

1.100 g Èpolloepiselli - S5QX

600 g Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

Ingredienti

q.b. Finocchietto

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scaldare Èpolloepiselli in tegame per alcuni minuti. Utilizzare lo stesso procedimento con le cipolline. Impiattare e ultimare con un ciuffo di finocchietto.

© 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)