

POLLO E PISELLI CON CIPOLINE 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.