POLLO IN SACCOCCIO



Ingredienti Menù

10 g Pesto alla genovese - C3H
10 g. Olio extravergine di oliva - EK5
50 g. Soleggiati - TX1
50 g. Spaccatelli di carciofo “Freschezza” all’olio di semi di girasole - HA3
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Pepe verde liofilizzato - PH9
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

450 g. fuselli e alette di pollo
rosmarino fresco
sacchetto per forno
50 g. cipolla rossa

Chef: Tommaso Ruggieri

Senza glutine

Procedimento

Mettere in una terrina i pezzi di pollo, i pomodori soleggiati, gli spaccatelli dicarciofi, la cipolla precedentemente affettata, il pesto alla genovese, il sale alle erbe e un po’ d’olio. Condire a piacere con gli aromi indicati e mescolare il tutto. Stendere il composto ottenuto nel saccoccio e chiuderlo con l'apposito laccio.

Consigli del macellaio
Cuocere per circa 30 minuti a 180°C a forno preriscaldato. Togliere dal forno, preparare i piatti e decorare a piacere con erbe aromatiche, gocce di pesto alla genovese, pepe e un filo d'olio extra vergine d’oliva. A discrezione si può usare carne di faraona, carne di coniglio oppure piccole quaglie.

© 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)