SPIEDINI DI CARNE PICNIC



Ingredienti Menù

3 Cipolle alla griglia - TM1X

3 pz Mezzoro - XC1

6 cubetti pronti Polenta della casa - PL1

q.b. Crema di Rosmarino - KU7

q.b. Crema di salvia - KT7

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

Ingredienti

e pz da 30 g l'uno bocconcini di pollo

3 pz da 30 g l'uno bocconcini di maiale

1 grande tagliata in 3 pz Salsiccia s/g

3 fette pancetta fresca

3 bastoncini da spiedino

rosmarino fresco

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Tagliare la polenta a cubetti grossolani, le carni a tocchetti e sgocciolare gli altri ingredienti dal liquido di conservazione. Spalmare i bocconcini di pollo con crema di salvia e avvolgerli con le fette di pancetta fresca. Spalmare i bocconcini di maiale con la crema di rosmarino e passarli poi nel pane grattugiato. Confezionare gli spiedini alternando la carne con la verdure e privilegiando un aspetto cromatico d'effetto. Decorare con rametti di rosmarino e basilico fresco.

Procedimento senza glutine

© 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)