

## SPIEDINI DI CARNE PICNIC



**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.

### 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 - 7028

### 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