

SPIEDINI DI POLLO IN SALSA PICCANTE



Ingredienti Menù

200 g. Crema ai formaggi - EF1

200 g. Salsa di fuoco - C57

Ingredienti

rosmarino fresco

1,200 kg. petto di pollo

50 g. farina

100 g. pane grattugiato

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone.

Tagliare il pollo in bocconcini di circa 3 cm. ognuno. Passare i bocconcini nella farina e successivamente nella salsa di fuoco amalgamata con la crema ai formaggi. Preparare gli spiedini, passarli nel pane grattugiato e decorare con rametti di rosmarino fresco. Cuocere gli spiedini su griglia ben calda.