STINCO AL FORNO GRATINATO



Ingredienti Menù

6 n stinchi Stinco di maiale - 2AF

Senape - EW0X

Ingredienti

q.b. Pane grattugiato

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Pepe

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola preparare una panura unendo al pane grattugiato, un poco d'olio extravergine, l'aglio e il prezzemolo tritati, il pepe e il sale. Nel frattempo estrarre gli stinchi dalle confezioni alluminate, togliere l'eventuale grasso in superficie e ricoprirli con la senape. Distribuire poi sulla carne la panura e lasciar gratinare in forno a 180° per circa 25 minuti. Servire subito.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane grattugiato riportante in etichetta la dicitura 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)