

SON FUSO

Solo un gioco di parole per rendere onore all'arte povera, in una proposta che fa della sua semplicità il segreto della sua autentica ricchezza.



INGREDIENTI

- 1 fuso di pollo
- 40g macinato di manzo
- 10g Crema di Radicchio
- 10g Champignons Trifolati Prima Scelta
- Pollo - Croccantino - Sale Aromatico

PROCEDIMENTO

- Disossare il fuso e scalzare l'osso, lasciandolo attaccato.
- Farcire con la carne macinata precedentemente lavorata assieme alla crema di radicchio e gli champignon.
- Insaporire bene con pollo croccantino e cuocere a 180° per circa 25 minuti.
- Effettuare uno splash con la crema di radicchio frullata, posizionare il fuso di pollo e guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

**Crema di Radicchio****Champignons Trifolati
Prima Scelta****Pollo - Croccantino -
Sale Aromatico**