



LA RICETTA

**PRINCIPALI
INGREDIENTI
GIÀ PRESENTI NELLA
PREPARAZIONE:**

*Coscia di pollo, patata
fioccata, crema di funghi,
pepe, sale, pancetta
e rosmarino.*

COTTURA: Cuocere in
padella dopo averlo rosolato
con olio d'oliva a fuoco vivo
per circa 20 minuti bagnando
con del vino bianco secco.
Ottimo anche una volta
raffreddato.

Arrosticini di pollo ai funghi

*... Il sapore
del bosco*

I CONSIGLI DEL MACELLAIO

IL CONTORNO:
Il piatto si abbina a pomodori
e zucchine al funghetto.

IL VINO:
Si consiglia un Bonarda leggero.

