

## **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