COSCE DI POLLO AL CURRY

CONSERVARE

Da 2° a 4°C

CONSUMARE ENTRO

7 gg dalla data di produzione (/ /)

INGREDIENTI

Cosce di pollo, olio, aceto balsamico, limone, erbe provenzali, curry, sale

COME SI PREPARA

In padella a fuoco moderato:
5 min. con il coperchio + 5 min. senza coperchio.
Gira di tanto in tanto e aggiungi un cucchiaio d'olio se necessario.
Oppure guarda la nostra video ricetta!

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Accompagna con riso in bianco

CARNE & BICCHIERI
MATAMA'
delivery