

BOCCONCINI DI POLLO

BUON DIVERTIMENTO!

- Preriscaldare il forno a 180° (aria calda o calore sotto e sopra).
- Mettere 500 g di bocconcini di pollo ancora congelati su una teglia rivestita da carta da forno.
- Cuocere per ca. 30 minuti. Mescolare di tanto in tanto per evitare che diventino scuri.
- In seguito ridurre il calore a 70-80° e lasciare asciugare per ca. 2 ore.
- Incastrare un mestolo di legno nella porta del forno (di modo che rimane leggermente aperto) per far uscire l'umidità.
- In alternativa si possono anche asciugare i bocconcini sotto il sole o nel giardino d'inverno
- È importante che siano ben asciutti, per poterli conservare in un contenitore.



Informazioni, ordinazioni e infoline alimentazione

www.buonviando.ch, info@buonviando.ch, Telefon 031 711 50 01