BARBECUE GOLOSO

Inizio corso ore 9:30 > Fine prevista dalle 15:00 alle 17:00

MENÙ

- Chicken Wings (Alette di pollo)
- Chicken Lillipop (Coscia di pollo con pancetta)
- Pork Burnt Ends (Cubetti di pancetta speziata)
- Jacked Potatoes (patate ripiene)

PROGRAMMA

Preparazione

Per prima cosa vengono prepara le alette di pollo. Quindi pulitura da eventuale piumaggio, spaziatura e messa in cottura.
Mentre le alette cuociono vengono realizzate due Lillipop da zero, quindi pulizia e allestimento, rubbatura e condimento con pancetta.
Dadolatura e condimento delle Burnt Ends di maiale, messa in cottura, condimento con salsa BBQ.
Realizzazione delle Jacked Potatoes dalla cottura al condimento interno.

Durante la pausa pranzo si consumeranno le pietanze in cottura e una bevanda 0,33 è inclusa.

Contatti e prenotazioni Abruzzo BBQ
Tel.: 3714861778
E-mail: info@abruzzobbq.it