



Brochettes de veau

à la Marinoli Piccadilly

Produits principaux :

- Quasi de veau
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- Marinoli Piccadilly
- Evlier Agneau Mix Complet

Produits auxiliaires Evlier :

- Marinoli Piccadilly
- Evlier Agneau Mix Complet

Préparation :

Coupez la viande en dés et laissez-la mariner dans la **Marinoli Piccadilly**.

Coupez la courgette en longues tranches à l'aide de la trancheuse et enroulez-les.

Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en 6 parties et veillez à bien séparer toutes les couches.

Alternez les morceaux de légumes et les dés de viande sur un pic à brochette.