



POLLO AL CACAO CON FINFERLI E SEDANO RICETTA DI FILENI

Cingoli, ottobre 2020 – **Fileni**, azienda leader nella produzione di carni biologiche in Italia, propone una ricetta semplice e veloce da gustare in queste fredde giornate autunnali: il **Pollo al cacao con finferli e sedano**, dove il gusto del pollo biologico incontra il sapore delicato dei finferli e le note aromatiche del cacao per un'esplosione di sapori gustosi e originali!

L'azienda, da sempre attenta alla **qualità** e alla **trasparenza** dei propri prodotti, ha molto a cuore il **benessere dei consumatori e degli animali**, che vengono allevati con la massima attenzione all'interno di una **filiera biologica** nel pieno **rispetto dell'ambiente**.

Fileni desidera portare sulla tavola degli Italiani **prodotti di qualità superiore**, curando attentamente ogni minimo dettaglio delle fasi di produzione, per far **riscoprire il gusto autentico della tradizione**.

Ingredienti per 4 persone:

400 g di sovracosce di pollo Fileni BIO
300 g di finferli (o altri funghi freschi)
2 coste di sedano
3 rametti di rosmarino
4 fave di cacao (oppure un cucchiaino di cacao in polvere)
1 pizzico di cannella in polvere
1 pizzico di macis o noce moscata
1 spicchio di aglio
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Vino consigliato: Pinot Nero D.O.C. (Rosso, Alto Adige) servito a 16 °C



Durata: 30 min - Dosi: 4 persone

Preparazione:

1. Private le fave di cacao della parte esterna e tritatele finemente; tritate anche qualche fogliolina di rosmarino. Spennellate le cosce di pollo con olio d'oliva extravergine e cospargetele con il cacao, il rosmarino, la cannella ed il macis.
2. Insaporite la carne con sale e il pepe, ponetela sopra una teglia da forno ricoperta con carta oleata, e cuocetele in forno a 200 °C per 20 minuti circa, rigirandole a metà cottura.

3. Pulite i finferli privandoli della terra e divideteli a pezzetti; tagliate le coste di sedano a fettine.
4. Fate scaldare 2 cucchiaini di olio con lo spicchio di aglio e qualche foglia di rosmarino, aggiungete i finferli e fateli rosolare a fuoco vivace, unite il sedano, sale e pepe e continuate la cottura per qualche minuto. Togliete le sovracosce dal forno e servitele con le verdure preparate.

Prodotto utilizzato

<p><i>Sovracosce di pollo Fileni BIO</i></p> <p><i>Peso: 450 g</i></p> <p><i>Prezzo al pubblico: 10,99 €/Kg</i></p>	 The image shows a retail package of Fileni BIO chicken thighs. The packaging is primarily green and white. It features the Fileni logo at the top left, with 'EMILIA' and 'BIO' written below it. The word 'BIO' is prominently displayed in large green letters. Below 'BIO', there is text in Italian: 'I NOSTRI CASCINO & MANGIANO', 'SALVO ANTIBIOTICI', 'SALVO ORMONI', and 'SALVO AZIENDI'. There are also several certification logos, including one for 'SISTEMI INTEGRATI' and another for 'BIO'. The package shows two pieces of raw chicken thighs in a clear plastic tray.
---	---

Il Gruppo Fileni

Il Gruppo Fileni - leader nel mercato delle carni bianche biologiche – è sul mercato da oltre 40 anni e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni BIO, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e Ho.re.ca, è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni Alimentare Spa può contare oggi su un fatturato di 422 milioni di euro, oltre 1.800 dipendenti e circa 300 allevamenti. L'azienda fa del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi: per questo, dal 2000 ha acquisito la certificazione per la produzione biologica e da allora ha investito con decisione per potenziare la propria filiera, arrivando a proporre - nel 2019 - una gamma di prodotti biologici completa e in linea con i bisogni dei consumatori di oggi che include anche prodotti servizio come uova e brodo e un'esclusiva proposta di carni rosse. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ufficio stampa:

Aida Partners – Alessandro Norata – alessandro.norata@aidapartners.com – 344-1127938

Rossella Cavalluzzo - rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com - 3488282284