BOCCONCINI AUS HUHN MIT SPECK UMWICKELT



Menù-Zutaten

50 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1
50 g Soleggiati - TX3
Eine Prise Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0
Eine Prise Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1

Zutaten

400 g Hühnerbrust
100 g Salsiccia Luganega
50 g Mageren gereiften Pancetta
1 Rosmarinzweig

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Hühnerbrust in Stückchen von ca. 20 g pro Stück schneiden.
2. Die Hühnerstückchen mit Speck umwickeln.
3. Die Salsiccia in Stücke schneiden.
4. Die “Soleggiati”, Champignons und die Oliven hinzufügen und mit Kräutersalz und Rosmarin würzen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)