

## 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.