GEBACKENE HAXE GRATINIERT



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

6 n stinchi Stinco di maiale (Schweinshaxe) - 2AF

Senape (Senf) - EW0X

Zutaten

n.B. Semmelbrösel

n.B. Knoblauch

n.B. Frische Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel eine Paniermehlmischung aus Semmelbrösel, etwas nativem Olivenöl extra, gehacktem Knoblauch und Petersilie, Pfeffer und Salz zubereiten. In der Zwischenzeit die Haxen aus den Alupackungen nehmen, das Fett von der Oberfläche entfernen und mit Senf bestreichen. Dann das Fleisch mit den Semmelbröseln bestreuen und im Ofen bei 180° etwa 25 Minuten braten lassen. Sofort servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pane grattugiato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)