

## GEFÜLLTE HÄHNCHENROLLE



### Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1  
100 g Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91  
10 g Fiokki - PC0  
30 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7  
n.B. Profumoro - P81X

### Zutaten

1 ausgelöstes Hähnchen  
16 Scheiben frischer Bauchspeck  
20 g Parmesan  
n.B. Petersilie  
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

### Zubereitung

(Mengenangaben für 6 Personen)

Das Hähnchen auslösen und das Fleisch der Keulen und Flügel hacken. Die „Dotrati“ Tomaten und die Oliven grob hacken und zusammen mit den Kapern, dem Parmesan und den Fiokki mit dem gehackten Fleisch vermischen. Salzen und pfeffern und die Masse in die Mitte des ausgelösten Fleischstücks setzen. Einrollen und mit den Speckscheiben gitterförmig umwickeln. Mit „Profumoro“ würzen und vakuumverpacken.

### Tipps

Vakuumgaren: 1,5 Stunden bei 65 °C

Vor dem Servieren sehr gut anbraten und bräunen. Oder 10 Minuten bei 180 °C im Umluftofen braten.