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.

© 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)