GEFÜLLTES PERLHUHN MIT LAUCH



Menù-Zutaten

100 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1
10 Scheiben Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
70 g Fiokki - PC0
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

1 Perlhuhn (etwa 1.500 g) ausgenommen
150 g Salsiccia (ital. Bratwurst)
150 g gemischtes Hackfl eisch (Rind-Schwein)
1 Ei
Pfeffer
Rosmarin

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, salzen und das zuvor ausgenommene Perlhuhn damit füllen. Das Perlhuhn verschnüren und mit dem Speck umwickeln. Mit frischen Rosmarinzweigen garnieren.

Tipp des Metzgermeisters
Das Perlhuhn etwa eine Stunde bei 180 °C zusammen mit reichlich frischem Gemüse und frischen Kräutern im Ofen garen und bei Bedarf mit Weißwein aufgießen.

Verarbeitung ohne Gluten

*Utilizzare salsiccia riportante la dicitura “senza glutine” in etichetta.

© 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)