GEROLLTES HÄHNCHEN MIT SPECK UND RADICCHIO



Menù-Zutaten

120 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

Zutaten

40 g Scamorza-Käse
n.B. Rosmarin und Lorbeer
300 g Hähnchenfleisch in einer Scheibe
20 g Parmesankäse
50 g Speck

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 3-4 Personen
Die Fleischscheibe auf ein Küchenbrett legen und mit dem Fleischklopfer flachklopfen. In folgender Reihenfolge füllen: Scamorza, Speck und Sauce mit rotem Radicchio, die zuvor mit Parmesan eingedickt wurde. Zu einer Fleischrolle einrollen. Mit Speck umwickeln. Mit Küchengarn zu einem klassischen Braten zusammenbinden. Unter das Garn ein paar Rosmarinzweige und Lorbeerblätter schieben, die dadurch beim Braten an Ort und Stelle bleiben und dem Produkt ein einladendes Aussehen verleihen

© 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)