GIRELLA MIT RADICCHIO UND SPECK



Menù-Zutaten

125 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Fiokki - PC5

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

Zutaten

1000 g gemischtes Hackfleisch

200 g Scamorza-Käse in Scheiben

200 g Speck

Eine Prise frischer Rucola

125 g Paniermehl

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 15 Girelle

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit Kartoffelfiokki mischen.
2. Den Fleischteig zwischen zwei Blättern Backpapier mit einem Nudelholz etwa 0,5 cm dick ausrollen und ein Rechteck herausarbeiten.
3. Die Masse nun mit den Käsescheiben, dem Speck, der Radicchiosalsa, die man vorher mit Paniermehl mischt, und dem frischen Rucola belegen.
4. Die belegte Masse nun mit Hilfe des Backpapiers zu einer Fleischrolle einrollen.
5. Die Rolle mit einer Schnur für Braten alle 2 bis 3 cm verschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)