

## GIRELLA MIT RADICCHIO UND SPECK



### Menù-Zutaten

125 g Pane grattugiato senza glutine - 7028  
60 g Fiocchi - 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.