HÄHNCHEN-CANNELLONI



Menù-Zutaten

100 g Fiokki - PC0

100 g Peperonissima - VO7

q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

400 g Hähnchenfleisch in Scheiben geschnitten

200 g Hähnchen- oder Putenhackfleisch

75 g Edamerscheiben (5 Scheiben)

Salz und Pfeffer

70 g Speck

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Fleischscheiben eng nebeneinander auf ein Blatt Backpapier legen. Das Fleisch abdecken und klopfen, bis eine gleichmäßige Fläche entsteht. Mit den Käseund Speckscheiben belegen. Halbieren und in die Mitte jeder Hälfte das zuvor mit den „Fiokki“ und dem Dip „Peperonissima“ vermischte Hackfleisch geben. Mit Hilfe des Backpapiers einrollen und zwei Zylinder formen. Mindestens 1 Stunde im Schnellkühler ruhen lassen. Das Backpapier entfernen und jeden Zylinder in drei gleich große Stücke schneiden. 15 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt in der Pfanne garen.

Verarbeitung ohne Gluten

*glutenfrei, wenn Produkte mit der Aufschrift „glutenfrei“ verwendet werden

© 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)