# HÄHNCHENSCHENKEL IN SOSSE "POMODORINA"



## Menù-Zutaten

18 g Fiokki - PC0
270 g Friarielli (Stängelkohl) - BJ1
450 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
n.B. Profumoro - P81X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Zutaten

n.B. Rosmarin
42 g Parmesankäse
360 g Mettwurst (Salsiccia)
1200 g Hähnchenschenkel

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Für 6 Personen
Die Hähnchenschenkel entbeinen, ohne das Fleisch einzuschneiden: dazu ein scharfes Messer eng am Knochen entlangführen und diesen dann herausziehen. Zur Zubereitung der Füllung den Stängelkohl hacken und mit der Wurstmasse vermengen. Den geriebenen Parmesankäse und das Pulver für Kartoffelflocken hinzugeben und alles vermischen. Die Hähnchenschenkel mit der Masse füllen. Mit dem Produkt Profumoro aromatisieren, einen Schuss Olivenöl hinzugeben und 20 Minuten lang bei 180° im Ofen backen. Das Produkt Pomodorina zu einer Creme emulgieren und in der Mitte des Tellers als Spiegel anrichten. Die Hähnchenschenkel in Scheiben schneiden und diese auf den Teller legen. Mit einem Rosmarinzweig garnieren und servieren.

## 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)