MASTHÄHNCHEN MIT PFLAUMENFÜLLUNG



Menù-Zutaten

25 g Fiokki - PC5

300 g Prugne allo sciroppo (Pflaumen in Sirup) - AF1

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

frischer Rosmarin

Nähfaden

30 g Paniermehl

100 g geriebener Parmigiano Reggiano

frischer Knoblauch (gehackt)

3 Eier

800 g gemischtes Hackfleisch

1.8 kg Masthähnchen (zum Ausnehmen und Entbeinen)

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Die Pflaumen entsteinen. Das Hähnchen entbeinen, säubern und innen mit dem Kräutersalz und dem gehackten Knoblauch einreiben. Das Hackfleisch mit den restlichen Zutaten und den fein geschnittenen Pflaumen vermengen. Das Hähnchen mit dieser Mischung füllen und zunähen, dann zusammenbinden und mit Rosmarinzweigen würzen.

© 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)