

MASTHÄHNCHEN MIT PFLAUMENFÜLLUNG



Menù-Zutaten

25 g Fiokki - PC5
300 g Prugne allo scirop (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.