MIT KASTANIEN UND DURCHWACHSENEM SPECK GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHENKEL



Menù-Zutaten

150 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1

24 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

60 g Fiokki - PC5

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

100 g Räucherspeck, gewürfelt

4 Hähnchenschlegel

4 Scheiben Räucherspeck (dünn geschnitten)

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel entbeinen. Die Castagnapronta hacken (4 ganze Kastanien zur Verzierung beiseitestellen) und zusammen mit dem gewürfelten Räucherspeck anbraten. Die Hähnchenschenkel füllen und mit einer Scheibe Räucherspeck und einer ganzen Kastanie dekorieren. Mit frischen Kräutern garnieren.

© 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)