PAPRIKA-MEDAILLONS



Menù-Zutaten

100 g Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41

20 g Fiokki - PC0

Zutaten

400 g Truthahnhackfleisch

4 Scheiben frischer Bauchspeck

n.B. Parmesankäse

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

(Mengenangaben für 6 Medaillons)

Das Truthahnhackfleisch mit Fiokki, Parmesan und dem kleingehackten Paprika verkneten.

4 Scheiben daraus bilden und sie am Rand mit Speck umwickeln

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 65 °C

Gardauer: 1 Stunde

Vor dem Verzehr leicht in der Pfanne anbraten.

© 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)