

PERLHUHNROLLE



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Haut vom Perlhuhn abziehen, ohne sie einzureißen und auf ein Blatt transparente Folie auflegen. Das Perlhuhnfleisch mit dem Messer kleinhacken. Die „Fiokki“ und Champignons dazugeben, salzen und pfeffern. Die Masse auf die Haut streichen und mit Hilfe der Folie einrollen. Vollständig mit dem Speck umwickeln und mit Küchengarnt zusammenbinden. Mit frischen Rosmarinzwiegen garnieren. 90 Minuten lang bei 180 °C backen.

Menù-Zutaten

200 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FEB
200 g Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9
30 g Fiokki - PC0

Zutaten

Salz und Pfeffer
Rosmarinzwieg
1 ausgelöstes Perlhuhn