BOMBA DI TACCHINO



Menù Ingredients

120 g Pesto di agrumi - BO7

40 g Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

4 fette (100 g ogni fetta) Fesa di tacchino

400 g Macinato di carni bianche

4 fettine (30 g ogni fettina) Pancetta fresca

q.b. Pepe

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 4 persone.

Battere leggermente la fettina di fesa. Preparare il ripieno unendo il macinato con il Pesto di agrumi, i Fiokky, il Sale alle erbe ed il pepe. Formare una pallina da tennis e porla al centro della fesa richiudendola su se stessa. Capovolgere la bomba ottenuta, avvolgerla con la fettina di pancetta fresca e legare a spicchi. Cuocere in forno per 15-20 minuti a 180°C.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)