

## 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.