CONIGLIO RIPIENO



Menù Ingredients

20 g Crema di Rosmarino - KU7

25 g Fiokki - PC0

420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

1 spicchio Aglio

50 g. Parmigiano Reggiano

50 ml Uovo pastorizzato

300 g Pancetta fresca stesa

300 g Macinato di Maiale

1500 g Coniglio

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Disossare il coniglio ed insaporirlo all'interno con un velo di Crema di Rosmarino. Preparare il ripieno mescolando la carne macinata con i Fiokki, il Pane grattugiato, il Soffritto pronto ben scolato, l'uovo pastorizzato, l'aglio tritato, il Parmigiano grattugiato ed il Sale alle erbe. Inserire il ripieno al centro del coniglio disossato per poi arrotolarlo. Bardare con pancetta fresca e legare con la rete, inserendo qualche rametto di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 180° C per 45 minuti circa.

Gluten Free Method

© 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)