

## FAGOTTINO DI TACCHINO CON SPINACI



### Menù Ingredients

150 g Spinaci pronti - T3P  
20 g Fiocchi - PC0  
2 g Sale alle erbe - PG0  
q.b. Profumoro - P81X

### Ingredients

4 fette Formaggio Edammer  
4 fette Pancetta  
50 g Parmigiano Reggiano  
400 g Tacchino

**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 4 persone

Unire i Fiocchi agli Spinaci con il Parmigiano Reggiano ed il Sale alle erbe. Stendere le fette di pancetta su una pellicola alimentare. Adagiarvi le fettine di tacchino, le fette di formaggio e completare con la farcia preparata. Insaporire con il Profumoro e chiudere il fagottino aiutandosi con la pellicola.

### METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 2 ore

Prima di consumare rosolare velocemente in padella.