

## FAGOTTINO DI TACCHINO CON SPINACI



**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 4 persone

Unire i Fiokky 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.

### Menù Ingredients

150 g Spinaci pronti - T3P

20 g Fiokki - 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