

## FUSELLI DI POLLO RIPIENI ALLE CASTAGNE E GUANCIALE



### Menù Ingredients

24 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9  
420 g Castagnapronta - AR1  
420 g Castagnapronta - AR1  
60 g Fiocchi - PC5  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredients

1 spicchio Aglio  
180 g Parmigiano Reggiano grattugiato  
600 g Macinato di pollo  
12 Fuselli di pollo disossati

**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Disossare i fuselli di pollo. Tritare la Castagnapronta e l'aglio ed impastare con il macinato di pollo, il Fiocchi di patate ed il Parmigiano grattugiato. Lasciare riposare 10 minuti. Farcire i fuselli e guarnirli con una fetta di Guanciale ed una Castagna intera. Decorare con erbe aromatiche fresche.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-30 minuti con verdure fresche tagliate sottili ed un goccio di vino bianco.