INVOLTINI DI TACCHINO AL VERDE



Menù Ingredients

100 g Èsalicornia - WM1X

30 g Fiokki - PC0

4 g Sale alle erbe - PG0

q.b. Profumoro - P81X

Ingredients

1 Petto di pollo intero

200 g Macinato di tacchino

4 fette Formaggio

50 g Parmigiano Reggiano

2 fette Pancetta

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Tagliare a metà il petto di pollo e dividere ogni metà in 2 fettine. Batterle bene e appoggiarle su un foglio di pellicola dove è già stata stesa la pancetta. Farcire con il ripieno preparato a base di macinato di tacchino impastato con Fiokky, Sale alle erbe, Èsalicornia e Parmigiano. Chiudere bene gli involtini aiutandosi con la pellicola.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 2 ore

Prima di consumare rosolare in padella per qualche minuto.

© 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)