BOMBA DE PAVO



Ingredientes Menù

120 g Pesto di agrumi (Pesto de cítricos) - BO7

40 g Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredientes

4 filetes de 100 g cada uno de pechuga de pavo

400 gr carne blanca picada

4 lonchas de 30 g de panceta fresca

al gusto sal y pimienta

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Para 4 personas.

Machacar ligeramente el filete de pechuga. Preparar el relleno mezclando la carne picada con pesto de cítricos, fiokki, sal y pimienta. Formar una pelota de tenis y colocarla en el centro de la pechuga, cerrándola sobre sí misma. Dar la vuelta al compuesto obtenido, envolver con la loncha de panceta fresca y atar en gajos. Hornear a 180 °C durante 15/20 minutos.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)