CONEJO RELLENO



Ingredientes Menù

20 g Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7
25 g Fiokki - PC0
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

ajo
50 g pan rallado
50 g Parmesano
1 huevo
300 g panceta fresca
300 g carne picada de cerdo
1.5 kg un conejo deshuesado

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Aderezar el interior del conejo ligeramente con la crema de romero. Preparar el relleno mezclando la carne picada, el fiokki, el pan rallado, el sofrito pronto bien escurrido, el huevo, el ajo picado, el queso parmesano rallado y la sal a las hierbas. Poner el relleno en el centro del conejo y enrollarlo, envolverlo con la panceta fresca y colocarlo dentro de una red para rellenos, decorándolo con unas ramitas de romero.
Consejos del carnicero
Cocer en horno a 180°C durante 45 minutos aproximadamente.

Procedimiento sin gluten

© 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)