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 - 7028

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.

© 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)