

GALLINA DE GUINEA RELLENA CON PUERROS



Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Amasar en un bol todos los ingredientes, ajustar de sal y rellenar la gallina previamente deshuesada. Atar la gallina y envolver con la carrillada. Decorar con ramitas de romero fresco.

Consejos del carnicero

Hornear la gallina a 180 °C durante una hora aprox., acompañada de abundantes verduras frescas y hierbas aromáticas, añadiendo vino blanco cuando sea necesario.

Procedimiento sin gluten

*Utilizzare salsiccia riportante la dicitura “senza glutine” in etichetta.

Ingredientes Menù

100 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - BI1
10 lonchas Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K
70 g Fiocchi - PC0
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

1 gallina de Guinea de aprox. 1500 g para deshuesar
150 g salchicha
150 g carne picada mixta (buey-cerdo)
50 g Parmesano Reggiano
1 huevo
pimienta
romero fresco