MUSLOS DE POLLO RELLENOS CON TRUFA Y NUECES



Ingredientes Menù

20 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C47
30 g Fiokki - PC0
40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

6 muslos de pollo de 700g en total
200 g carne de cerdo picada
100 g salchichas
10 g queso Parmigiano Reggiano
6 lonchas de tocino fresco de 200g. en total
Hierbas aromáticas

Chef: Barbara Benvenuti

Sin gluten

Preparación

Mezclar la carne de cerdo picada, la salchicha, la Salsa de nueces, la Crema de champiñones , los Fiokki y el queso parmigiano.
Sazonar al gusto con la Sal de hierbas.
Rellenar los muslos de pollo, enrollarlos con una locha de tocino y atar con hilo de cocina.
Decorar con hierbas aromáticas.

Consejos del carnicero:
Para cocinar, añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra y hornear a 180°C durante unos 30 minutis. Si fuera necesario, regar con cerveza o vino blanco.

© 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)