CANNELLONIS DE POULET

Ingrédients Menù

100 g Fiokki - PC0

100 g Peperonissima - VO7

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

70 g speck

75 g fromage en tranches Edammer (5 tranches)

q.s. sel et poivre

200 g viande hachée de poulet ou de dinde

400 g escalopes de poulet

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Étaler les escalopes de poulet les unes à côté des autres sur une feuille de papier sulfurisé. Les couvrir et les battre jusqu'à obtenir une feuille homogène. Disposer dessus les tranches de fromage et le speck. Les couper en deux et disposer au centre de chacune la viande hachée préalablement mélangée avec les Flocons de pommes de terre et la sauce Peperonissima. Les enrouler et former deux cylindres, en s'aidant du papier sulfurisé. Les laisser reposer au moins 1 heure dans une cellule de refroidissement rapide. Enlever le papier sulfurisé et couper chaque cylindre en trois parties égales.

Préparation sans gluten

convient si vous utilisez des produits portant la mention « sans gluten »

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)