

FAGOTTINO DI TACCHINO CON SPINACI



Ingrédients Menù

150 g Spinaci pronti - T3P
20 g Fiocchi - PC0
2 g Sale alle erbe - PG0
q.b. Profumoro - P81X

Ingrédients

4 fette Formaggio Edammer
4 fette Pancetta
50 g Parmigiano Reggiano
400 g Tacchino

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 4 persone

Unire i Fiocchi agli Spinaci con il Parmigiano Reggiano ed il Sale alle erbe. Stendere le fette di pancetta su una pellicola alimentare. Adagiarvi le fettine di tacchino, le fette di formaggio e completare con la farcia preparata. Insaporire con il Profumoro e chiudere il fagottino aiutandosi con la pellicola.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 2 ore

Prima di consumare rosolare velocemente in padella.