

## BOMBA DI TACCHINO



### Ingredienti Menù

120 g Pesto di agrumi - BO7

40 g Fiocchi - PC0

q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

4 fette (100 g ogni fetta) Fesa di tacchino

400 g Macinato di carni bianche

4 fettine (30 g ogni fettina) Pancetta fresca

q.b. Pepe

**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 4 persone.

Battere leggermente la fettina di fesa. Preparare il ripieno unendo il macinato con il Pesto di agrumi, i Fiocchi, il Sale alle erbe ed il pepe. Formare una pallina da tennis e porla al centro della fesa richiudendola su se stessa. Capovolgere la bomba ottenuta, avvolgerla con la fettina di pancetta fresca e legare a spicchi. Cuocere in forno per 15-20 minuti a 180°C.