FAGOTTINO DI TACCHINO CON SPINACI



Ingredienti Menù

150 g Spinaci pronti - T3P

20 g Fiokki - PC0

2 g Sale alle erbe - PG0

q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

4 fette Formaggio Edammer

4 fette Pancetta

50 g Parmigiano Reggiano

400 g Tacchino

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Unire i Fiokky 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)