

FUSELLI DI POLLO RIPIENI AL TARTUFO E NOCI



Chef: Barbara Benvenuti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una terrina preparare un impasto abbastanza consistente con il macinato di suino, la salsiccia, la Salsa di noci, la Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo, i Fiocchi e il Parmigiano Reggiano. Aggiustare di sapore con il Sale alle erbe. Riempire i fuselli precedentemente disossati, bardarli con le fette di pancetta e legarli con lo spago. Decorare con le erbe aromatiche.

Consigli del macellaio: Aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva e cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti, sfumando al bisogno con birra o vino bianco.

Ingredienti Menù

20 g Salsa alle noci - C47
30 g Fiocchi - PC0
40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

6 Fuselli di pollo medi disossati
200 g Macinato di suino
100 g Salsiccia
10 g Parmigiano Reggiano
6 fette Pancetta fresca
q.b. Erbe aromatiche