

FUSELLI DI POLLO RIPIENI ALLE CASTAGNE E GUANCIALE



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Disossare i fuselli di pollo. Tritare la Castagnapronta e l'aglio ed impastare con il macinato di pollo, il Fiokki di patate ed il Parmigiano grattugiato. Lasciare riposare 10 minuti. Farcire i fuselli e guarnirli con una fetta di Guanciale ed una Castagna intera. Decorare con erbe aromatiche fresche.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-30 minuti con verdure fresche tagliate sottili ed un goccio di vino bianco.

Ingredienti Menù

24 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9
420 g Castagnapronta - AR1
420 g Castagnapronta - AR1
60 g Fiokki - PC5
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

1 spicchio Aglio
180 g Parmigiano Reggiano grattugiato
600 g Macinato di pollo
12 Fuselli di pollo disossati