FUSELLI DI POLLO RIPIENI ALLE CASTAGNE E GUANCIALE



Ingredienti Menù

24 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

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

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.

© 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)