

GOODBYE AND AMEN

Quando il gusto è tutto e non c'è nulla da aggiungere.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g coscia di tacchino
- 300g pasta di salsiccia
- 50g verza
- 100g Crema di Castagne
- 40g Crema ai Frutti di Bosco
- 15g Pollo - Croccantino - Sale Aromatico
- q.b. cavolfiore
- q.b. carote
- q.b. pannocchie

PROCEDIMENTO

- Disossare e aprire bene la coscia di tacchino mantenendo la pelle.
- Farcire l'interno con la crema di castagne, la verza precedentemente scottata e la pasta di salsiccia.
- Arrotolare e sigillare bene il tutto aiutandosi con dello spago da cucina.
- Insaporire con la miscela per pollo e cuocere in forno a 170 gradi sino a cottura.
- Posizionare sulla base del piatto la crema dolce ai frutti di bosco, le fette di tacchino ben calde e completare con le verdure precedentemente scottate ben croccanti.
- Guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Castagne



Crema ai Frutti di Bosco



Pollo - Croccantino - Sale Aromatico