ISPANAK RİCOTTA DOLGULU HİNDİ ROSTO

www.miele.com.tr

1000 gr. Hindi Göğüs
1 Arpacık Soğan
225 gr. Yaprak Ispanak, dondurulmuş
1 Yumurta sarısı
16 gr. Galeta unu
125 gr. Ricotta
Tuz
Karabiber
Muskat
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 çay kaşığı Biberiye
750 ml Tavuk suyu
500 ml Krema

Arpacık soğanı ince doğrayın ve çözülen ıspanak, yumurta sarısı ve galeta unu ile karıştırın. Tuz, karabiber ve biraz Muskat ile tatlandırın.
Hindi göğsü uzunlamasına çizin, kesmeyin.
Folyoya yatırın. Tuz ve karabiber ekin, üstüne ıspanaklı-Ricotta-karışımını sürün ve yuvarlayın. Rulo yaptığınız rostoyu iple sarın.
Tuz ve karabiber katın ve gurme-kızartma kabına yerleştirin. Rostonun üzerine zeytinyağı gezdirin, biberiye serpin, tavuk suyu katın ve fırında pişirin. 60 dakika sonra krema dökün.
Rostoyu sosundan çıkartın ve ipini çözün.
Sosu gerekirse biraz nişasta ile koyulaştırın.

© lezzetler.com tarif no:124474 • adı:Ispanak Ricotta Dolgulu Hindi Rosto • gönderen:ana • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:16