

TERRINA DI CARNE IN GELATINA



Categoria: Piatti di pesce e carne

Informazioni aggiuntive
Senza glutine, Senza lattosio

Creato il 2014-07-15
Qualificata da Supercook IT
Suggerito da Supercook IT
Tempo di preparazione:
58:10 Minuti

Adatto per macchina:
- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

| | |
|--|-----------------------------|
| 400 grammi | petto di pollo |
| 150 grammi | prosciutto crudo affettato |
| 100 grammi | prosciutto cotto in 1 fetta |
| 60 grammi | carota |
| 1/2 | cipolla |
| 30 grammi | sedano |
| 50 Millilitro/ millilitri | marsala secco |
| 28 grammi | gelatina in fogli |
| 1 | manciata di prezzemolo |
| 1 cucchiaino/ cucchiaini | scarso di sale |
| 1 foglia / foglie | alloro |
| 2 | Chiodi di garofano |
| 1 | dado di carne |
| | pepe q.b. |
| | noce moscata q.b. |
| 1300 Millilitro/ millilitri | acqua |

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).