

Κολοκύθα ψητή εορταστική

Υλικά

- 700g κοτόπουλο φιλέτο μπούτι
- **400g Γέμιση Εορταστική (Κωδ. 55068)**
- **20g Καρύκευμα Rub Golden (Κωδ. 51012)**
- 80g κεφαλοτύρι τριμμένο
- 80g σαλάμι Λευκάδος σε μικρούς κύβους
- 2 μικρές κολοκύθες
- 1 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 2 κ. σ. φραγκοστάφυλλο ή πέρλες ροδιού
- Λίγο αλάτι

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τις κολοκύθες στη μέση και αδειάζουμε λίγη από τη σάρκα τους με ένα κουτάλι.
2. Ψιλοκόβουμε το φιλέτο κοτόπουλο και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Rub Golden και το αλάτι.
3. Αναμειγνύουμε στην Εορταστική Γέμιση το σαλάμι, το τυρί, το κοτόπουλο και το μαϊντανό.
4. Γεμίζουμε τις κολοκύθες και τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος. Ντεκοράρουμε με φραγκοστάφυλλο.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο σκεπασμένο στους 180 °C για 1 ώρα περίπου (ή μέχρι να μαλακώσει η κολοκύθα). Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για 10 λεπτά ακόμα.

