

## Φιλέτο γαλοπούλας με νιφάδες καλαμποκιού

### Υλικά

- 1kg φιλέτο γαλοπούλας
- 200g Γέμιση Εορταστική (Κωδ. 55068)
- 40ml Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι (Κωδ. 50634)
- 150g Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)
- 1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 100g κεφαλοτύρι τριμμένο

### Εκτέλεση

1. Με ένα μαχαίρι δημιουργούμε μία "τσέπη" στο φιλέτο, από το πλάι. Μαρινάρουμε με λίγη Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι εσωτερικά.
2. Ανακατεύουμε την Εορταστική Γέμιση με το κεφαλοτύρι και το φρέσκο κρεμμυδάκι.
3. Γεμίζουμε τη γαλοπούλα με το μείγμα, αφήνοντας λίγο χώρο να φουσκώσει το ρύζι. Κλείνουμε με διακοσμητικές οδοντογλυφίδες.
4. Μαρινάρουμε και εξωτερικά με Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι και καλύπτουμε ομοιόμορφα το φιλέτο με το Πανάρισμα Δημητριακών.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 60 λεπτά περίπου στους 180°C.

