

Μπουτάκι πετεινού γεμιστό με πλιγούρι

Υλικά

- 4 μπούτια πετεινού αποστεωμένα
- 40g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)
- 200g Γέμιση Μεσογειακή με Πλιγούρι (Κωδ. 55509)
- 250g Σάλτσα Arrabiata (Κωδ. 55736)
- 100g μανούρι

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε τη Μεσογειακή Γέμιση με το μανούρι, που το έχουμε κόψει σε κυβάκια.
2. Γεμίζουμε τον πετεινό με τη γέμιση και περνάμε από δίχτυ. Εάν θέλουμε αφήνουμε την άκρη από το κόκκαλο για ντεκόρ.
3. Εξωτερικά κάνουμε επάλειψη με τη Μαρινάτα Gold.
4. Τοποθετούμε στη βάση πυρίμαχου σκεύους τη Σάλτσα Arrabiata και αποπάνω τα γεμιστά μπουτάκια.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για 45 λεπτά περίπου. Κατά τη διάρκεια, προσθέτουμε λίγο νερό αν χρειαστεί.

