# ARROTOLATO MIT SPARGEL UND GEKOCHTEM SCHINKEN

## Menù-Zutaten

100 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107

10 g Fiokki - PC5

## Zutaten

2 Scheiben Pancetta oder Speck

20 g Parmigiano Reggiano

40 g Käse in Scheiben

50 g gekochter Schinken in einer Scheibe

300 g Hühnerfleisch in einer Scheibe

**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Für 3/4 Persone

1. Eine Scheibe Hühnerfleisch mit dem Fleischklopfer weichklopfen.
2. Das Fleisch folgendermaßen belegen: gekochter Schinken, Scheibenkäse, Gransalsa aus Spargelspitzen “in asettico” mit Parmesankäse eingedickt.
3. Das Fleisch mit der Füllung einrollen.
4. Die Rolle mit Scheiben von Speck oder Pancetta umwickeln.
5. Die Fleischrolle mit einem Faden fixieren.
6. Unter die Verschnürung einen Rosmarinzweig klemmen und während der Garzeit dort lassen.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)