ROLLÈ DI VERDURE IN SALSA



Menù-Zutaten

100 g. Crema ai formaggi - EF1
200 g. Armonia di Verdure - T51
200 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
Olio extravergine di oliva - EK5
Sale alle erbe - PG0

Zutaten

q.b. Prezzemolo fresco
q.b. Basilico fresco
q.b. Parmigiano reggiano
100 gr Panna
3 n. Uova
900 gr Petto di tacchino

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone
In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, battere le uova con la panna, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato; unire l'armonia di verdure, poi distribuire il composto di uova in una teglia. Cuocere la frittata in forno a 180° per 20 minuti. A cottura ultimata sfornare e lasciar raffreddare. Nel frattempo aprire a libro il petto di tacchino, quindi accomodarvi sopra la frittata e arrotolarlo legandolo con lo spago. Insaporire il rollé con il sale alle erbe e cuocerlo in forno a 190° per 35 minuti. A questo punto in una casseruola riscaldare sul fuoco la crema di peperoni insieme alla crema ai formaggi. Tagliare a fette il tacchino e distribuirvi sopra la salsa. Completare con olio aromatizzato al basilico e servire.

© 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)