

## ROLLÈ DI VERDURE IN SALSA



**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-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