

## ARROTOLATO DI POLLO CON ASPARAGI E PROSCIUTTO COTTO



### Menù Ingredients

100 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107  
10 g Fiokki - PC5

### Ingredients

300 g Carne di pollo tagliata a fetta unica battuta  
50 g Prosciutto cotto tagliato a fetta unica  
40 g Formaggio a fette  
2 fette Pancetta steccata  
20 g Parmigiano Reggiano  
1 rametto Rosmarino fresco

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

### Method

Per 4 persone

Disporre la fetta di pollo sul tagliere e batterla sottile tra due fogli di carta forno con il batticarne. Farcire la fetta di carne in questa sequenza con il formaggio a fette, il prosciutto cotto tagliato a fetta unica e la Gransalsa di punte di asparagi precedentemente addensata con il Parmigiano Reggiano ed i Fiokki. Arrotolare la carne farcita aiutandosi con la carta forno rimasta sulla base e bardare l'arrosto con le fette di pancetta. Legare il rotolo ottenuto, infilare sotto alla legatura qualche rametto di rosmarino e foglie di alloro.