

ARROTOLATO DI TACCHINO ARLECCHINO



Menù Ingredients

15 g Fiokki - PC0
 300 g Ortopizza - TA1
 30 g Crema di Rosmarino - KU7
 q.b. Profumoro - P81X
 q.b. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Ingredients

q.b. Sale e pepe
 q.b. Rosmarino
 10 ml Olio di semi
 50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
 130 g Formaggio a fette
 160 g Speck a fette tagliate spesse
 250 ml Uova pasteurizzato in brick
 400 g Pancetta fresca stesa
 600 g Petto di tacchino

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Aprire a libro la fesa di tacchino, batterla ed insaporirla con la Crema di rosmarino. Adagiare la fesa di tacchino sopra alle fette di pancetta fresca disposte una vicina all'altra in senso verticale su un foglio di carta forno. Disporre sulla fesa le fette di speck e subito in sequenza le fette di formaggio. Confezionare una frittata colorata con le uova, l'Ortopizza, il Parmigiano, i Fiokki, il sale ed il pepe. Adagiare la frittata per completare la farcitura. Arrotolare la fesa aiutandosi con la carta forno in modo tale che la pancetta aderisca perfettamente alla carne. Legare con lo spago come un normale arrosto e decorare con qualche rameetto di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio: L'arrotolato può essere venduto in vaschette monouso da forno con una base di Soffritto pronto Menù. Cuocere in forno a 180° C per circa 1 ora con Profumoro.