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 pastorizzato 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 rametto 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)