

## INVOLTINI DI POLLO SU VELLUTATA DI ASPARAGI



Chef: Leonardo Pellacani

### Menù Ingredients

400 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107  
 Grancuoco granulare - BH1  
 Sale alle erbe - PG0

### Ingredients

1 n Tuorlo sodo  
 q.b. Pepe  
 q.b. Sale  
 5 n Asparagi freschi  
 100 g Parmigiano reggiano  
 200 g Burro  
 100 ml Vino bianco  
 100 g Farina  
 3 n Uova  
 12 n Emmental a fette  
 12 n Speck a fette  
 12 n Cosce di pollo

### Method

Per 6 persone

Preparare un poco di brodo utilizzando il Gran Cuoco granulare secondo le dosi riportate sulla confezione. Disossare le cosce di pollo, quindi lavarle, asciugarle e insaporirle con il sale alle erbe. Nel frattempo in una ciotola battere le uova insieme a un pizzico di sale e a una macinata di pepe; incorporare il parmigiano grattugiato e 100 g. di salsa di asparagi; amalgamare con cura. Ungere d'olio una padella antiaderente e con il composto ottenuto preparare una frittata evitando di romperla nel rigirarla. Con l'aiuto del batticarne stendere le coscette a mo' di scaloppa e farcirle ciascuna con una fettina d'emmenthal e una strisciolina di frittata. Arrotolare la carne e confezionare dodici involtini che andranno poi foderati con una fetta di speck e fissati con uno stecchino. Infarinare gli involtini e rosolarli in padella in un fondo di olio e burro. Sfumare con vino bianco e continuare la cottura bagnando con il brodo precedentemente preparato. A questo punto trasferire in una ciotola la salsa di asparagi avanzata, e unirgli il fondo di cottura filtrato. Frullare il composto con un mixer a immersione fino ad ottenere una crema densa. Distribuire un velo di vellutata agli asparagi su di un piatto da portata, poi accomodarvi sopra gli involtini ben caldi. Decorare con qualche asparago fresco leggermente scottato in acqua bollente. Completare spolverizzando con il tuorlo sodo sbriciolato.

### Gluten Free Method

Utilizzare Speck riportante la di Etichetta Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)