

INVOLTINI DI TACCHINO AL VERDE



Menù Ingredients

100 g Èsalicornia - WM1X
100 g Èsalicornia - WM1X
30 g Fiokki - PC0
4 g Sale alle erbe - PG0
q.b. Profumoro - P81X

Ingredients

1 Petto di pollo intero
200 g Macinato di tacchino
4 fette Formaggio
50 g Parmigiano Reggiano
2 fette Pancetta

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Tagliare a metà il petto di pollo e dividere ogni metà in 2 fettine. Batterle bene e appoggiarle su un foglio di pellicola dove è già stata stesa la pancetta. Farcire con il ripieno preparato a base di macinato di tacchino impastato con Fiokky, Sale alle erbe, Èsalicornia e Parmigiano. Chiudere bene gli involtini aiutandosi con la pellicola.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 2 ore

Prima di consumare rosolare in padella per qualche minuto.