ROLLÈ DI POLLO AI CARCIOFI IN SALSA DI PISTACCHI

Menù Ingredients

200 g Pesto ai pistacchi - BX7

250 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredients

q.b. Prezzemolo fresco

3 n Sovracosce di pollo

70 gr Prosciutto cotto

70 gr Ricotta vaccina

q.b. Parmigiano reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Preparare un poco di brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. Disossare le sovraccosce di pollo tagliandole in verticale, poi appiattirle con il batticarne.Nel frattempo in una ciotola unire la ricotta con la gransalsa ai carciofi, il prosciutto cotto macinato, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato. Amalgamare con cura gli ingredienti, quindi spalmare la farcìa sulle fette di carne che andranno arrotolate e fermate con due stecchini. Trasferire i rollé in una pirofila e cuocerli con un filo di olio e un pizzico di sale in forno a 180° per quindici minuti. Scaloppare i rollé facendo attenzione a non romperne le fette, poi accomodarli al centro di un piatto da portata. Salsare la carne con il pesto ai pistacchi riscaldato e diluito con il brodo precedentemente preparato.

Gluten Free Method

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)