

ROTOLO DI POLLO FARCITO



Menù Ingredients

100 g Dorati - TN1
100 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
10 g Fiocchi - PC0
30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
q.b. Profumoro - P81X

Ingredients

20 g Parmigiano Reggiano
q.b. Sale e Pepe
16 fette Pancetta lunga fresca
q.b. Prezzemolo fresco
1 Pollo disossato

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Disossare il pollo e macinare la parte eccedente delle cosce e delle ali. Tagliare grossolanamente i pomodori Dorati e le Olive e unirli al pollo macinato insieme ai Capperi, il Parmigiano e i Fiocchi. Aggiustare di sale e pepe e porre il ripieno al centro del pollo. Arrotolare e lardellare con le fette di pancetta disposte a griglia. Insaporire con Profumoro e chiudere sottovuoto.

Suggerimenti

Cottura sottovuoto: cuocere a 65°C per 1 ora e mezza. Rosolare molto bene prima di servire. Oppure cuocere in forno ventilato a 180°C per 10 minuti.