ENROLLADO CON ESPÁRRAGOS Y JAMÓN COCIDO



Ingredientes Menù

100 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa de puntas de espárragos) - CY107
10 g Fiokki - PC5

Ingredientes

2 láminas de panceta o speck
15 g pan rallado
20 g Parmesano rallado.
40 g queso en una lámina
50 g jamón cocido cortado en una única lonchaen un filete
300 g carne de pollo en un filete

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Disponer el filete de pollo abierto sobre la tabla de trabajo y extenderla con una maza de carnicería. Rellenar la carne en el siguiente orden: loncha de jamon cocido, lámina de queso y finalmente la Gransalsa de puntas de espárrago, previamente espesada con el pan rallado y el Parmesano. Enrollar la carne de modo que consigamos un rollo. Albardar la pieza con laminas de speck o panceta. Atar la pieza con hilo de cocina. Insertar entre los hilo algunas ramitas de hierbas frescas.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)