ROLLÈ DI VERDURE IN SALSA



Ingredientes Menù

100 g. Crema ai formaggi - EF1

200 g. Armonia di Verdure - T51

200 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

Olio extravergine di oliva - EK5

Sale alle erbe - PG0

Ingredientes

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Basilico fresco

q.b. Parmigiano reggiano

100 gr Panna

3 n. Uova

900 gr Petto di tacchino

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone

In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, battere le uova con la panna, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato; unire l'armonia di verdure, poi distribuire il composto di uova in una teglia. Cuocere la frittata in forno a 180° per 20 minuti. A cottura ultimata sfornare e lasciar raffreddare. Nel frattempo aprire a libro il petto di tacchino, quindi accomodarvi sopra la frittata e arrotolarlo legandolo con lo spago. Insaporire il rollé con il sale alle erbe e cuocerlo in forno a 190° per 35 minuti. A questo punto in una casseruola riscaldare sul fuoco la crema di peperoni insieme alla crema ai formaggi. Tagliare a fette il tacchino e distribuirvi sopra la salsa. Completare con olio aromatizzato al basilico e servire.

© 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)