

ARROTOLATO DI POLLO CON ASPARAGI E PROSCIUTTO COTTO



Ingrédients Menù

100 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107
10 g Fiokki - PC5

Ingrédients

300 g Carne di pollo tagliata a fetta unica battuta
50 g Prosciutto cotto tagliato a fetta unica
40 g Formaggio a fette
2 fette Pancetta steccata
20 g Parmigiano Reggiano
1 rametto Rosmarino fresco

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Per 4 persone

Disporre la fetta di pollo sul tagliere e batterla sottile tra due fogli di carta forno con il batticarne. Farcire la fetta di carne in questa sequenza con il formaggio a fette, il prosciutto cotto tagliato a fetta unica e la Gransalsa di punte di asparagi precedentemente addensata con il Parmigiano Reggiano ed i Fiokki. Arrotolare la carne farcita aiutandosi con la carta forno rimasta sulla base e bardare l'arrosto con le fette di pancetta. Legare il rotolo ottenuto, infilare sotto alla legatura qualche rametto di rosmarino e foglie di alloro.