

## CANNELLONIS DE POULET



**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

### Préparation

Étaler les escalopes de poulet les unes à côté des autres sur une feuille de papier sulfurisé. Les couvrir et les battre jusqu'à obtenir une feuille homogène. Disposer dessus les tranches de fromage et le speck. Les couper en deux et disposer au centre de chacune la viande hachée préalablement mélangée avec les Flocons de pommes de terre et la sauce Peperonissima. Les enrouler et former deux cylindres, en s'aidant du papier sulfurisé. Les laisser reposer au moins 1 heure dans une cellule de refroidissement rapide. Enlever le papier sulfurisé et couper chaque cylindre en trois parties égales.

### Préparation sans gluten

convient si vous utilisez des produits portant la mention « sans gluten »

### Ingrédients Menù

100 g Fiokki - PC0  
100 g Peperonissima - VO7  
q.b. Sale alle erbe - PG0

### Ingrédients

70 g speck  
75 g fromage en tranches Edammer (5 tranches)  
q.s. sel et poivre  
200 g viande hachée de poulet ou de dinde  
400 g escalopes de poulet