

## ROTOLO DI POLLO FARCI



### Ingrédients Menù

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

### Ingrédients

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

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

### Préparation

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 Fiokky. 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.