ROTOLO DI POLLO FARCITO



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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)