ROTOLO DI POLLO RIPIENO AI FUNGHI E RICOTTA, ZABAIONE AL TARTUFO E PANE CROCCANTE



Ingrédients Menù

40 g. Crema con tartufo - E5H07

80 g. Cocktail di funghi trifolati - G51

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

120 g. Ricotta

q.b. Sale e Pepe

q.b. Menta fresca

q.b. Prezzemolo

300 g Petto di pollo

2 Tuorli

50 g. Burro

90 ml. Acqua

20 g. Farina

q.b. Germogli,per guarnizione

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 4 persone

Per prima cosa tritare il cocktail di funghi, il prezzemolo e la menta; mettere il tutto in una ciotola in cui si aggiungerà ricotta, sale e pepe; mescolare il tutto per ottenere un composto omogeneo. Stendere il petto di pollo su della pellicola alimentare e batterlo per farlo diventare di circa 1 cm di spessore, formando un rettangolo. Posizionare il composto di ricotta al centro e arrotolare il tutto sigillando a forma di salame. Cuocere in forno a 180˚C per circa 15 minuti.

Per lo zabaione: versare i tuorli in una ciotola, che verrà appoggiata sopra un pentolino di acqua bollente, facendo attenzione che l'acqua non venga a contatto. Iniziare a montare i tuorli utilizzando una frusta, aggiungere il burro fuso a filo e in caso di necessità anche un goccio d'acqua. Quando il composto sarà denso e montato, spostarlo dal pentolino e continuare a mescolare aggiungendovi la crema al tartufo.

Per creare le cialdine di pane, unire in un bicchiere 90 ml d'acqua, 80 g. di olio extravergine di oliva, 20 g di farina e un pizzico di sale, frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Cuocere in un pentolino caldo versando il composto con un cucchiaio.

Preparare il piatto posizionando delle fettine di rotolo di pollo, aggiungere un po' di zabaione al tartufo su ogni fettina, guarnire con le cialdine, germogli , una spolverata di pepe e un filo d'olio.

© 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)