ROULEAUX DE POULET AVEC JOUE DE PORC FUMÉE, ASPERGES ET FROMAGE SCAMORZA FILANDREUX



Ingrédients Menù

18 Punte di asparagi verdi lessate (Pointes d'asperges vertes bouillies) - U71X
200 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de Scamorza fumée) - E91
300 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
60 ml Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

1500 g Cuisses de poulet
50 g Beurre
Sel et poivre

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Pour 6 personnes

Nettoyer et désosser les cuisses de poulet, puis les aplatir légèrement à l'aide d'un attendrisseur de viande et les assaisonner de poivre et de sel. Déposer trois tranches d'asperges sur chaque tranche de poulet ; les rouler en paupiettes, qui sont ensuite recouvertes de tranches de joue de porc fumée. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive extra vierge et faire fondre le beurre ; ajouter les paupiettes et les faire dorer en les retournant de chaque côté. Transférez ensuite la viande dans un plat à four et couvrez-la de papier sulfurisé humidifié ; mettez-la au four à 180° pendant cinq minutes et terminez la cuisson. Disposez les paupiettes sur des assiettes et complétez avec un filet de Grancrema de scamorza fumée préalablement chauffée.

Préparation sans gluten

© 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)