

SCALOPPATA DI POLLO SU LETTO DI VALERIANA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Disossare le sovracosce di pollo e batterle con l'aiuto del batticarne; insaporire la carne con il sale alle erbe. Spalmare la salsadolo sulla superficie superiore delle scaloppe di pollo e accomodarvi sopra fettine di prosciutto crudo e di seguito fettine di fontina. Arrotolare le sovracosce e legarle con lo spago da cucina. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'olio extravergine insieme al rametto di rosmarino; aggiungere il pollo arrotolato e rosolare fin quando si sarà formata una crosticina dorata. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. A questo punto trasferire la carne in una teglia e cuocerla in forno a 180° per circa venti minuti. In una ciotola raccogliere il sugo di cottura della carne e incorporarvi un poco di demi glace; utilizzare quindi il frullatore a immersione per ottenere una salsa omogenea. Distribuire su di un piatto da portata la valeriana e sistemarvi sopra il pollo dopo averlo liberato dallo spago e scaloppato. Completare con la salsa demi glace e servire.

Ingrédients Menù

80 g. Salsadoro - KQH
q.b. Demi Glace - BK1X
Olio extravergine di oliva - EK5
Sale alle erbe - PGO

Ingrédients

q.b. Valeriana
1 n rametto Rosmarino
q.b. Vino bianco
70 gr Fontina
50 gr Prosciutto crudo
700 gr Sovracosce di pollo