SCALOPPATA DI POLLO SU LETTO DI VALERIANA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

80 g. Salsadoro - KQH

q.b. Demi Glace - BK1X

Olio extravergine di oliva - EK5

Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

q.b. Valeriana

1 n rametto Rosmarino

q.b. Vino bianco

70 gr Fontina

50 gr Prosciutto crudo

700 gr Sovracosce di pollo

Préparation

Per 6 persone

Disossare le sovraccosce di pollo e batterle con l'aiuto del batticarne; insaporire la carne con il sale alle erbe. Spalmare la salsadoro sulla superficie superiore delle scaloppe di pollo e accomodarvi sopra fettine di prosciutto crudo e di seguito fettine di fontina. Arrotolare le sovraccosce 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 fi no a 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 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.

© 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)