ARROTOLATO DI POLLO CON ASPARAGI E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti Menù

100 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107

10 g Fiokki - PC5

Ingredienti

300 g Carne di pollo tagliata a fetta unica battuta

50 g Prosciutto cotto tagliato a fetta unica

40 g Formaggio a fette

2 fette Pancetta steccata

20 g Parmigiano Reggiano

1 rametto Rosmarino fresco

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Disporre la fetta di pollo sul tagliere e batterla sottile tra due fogli di carta forno con il batticarne. Farcire la fetta di carne in questa sequenza con il formaggio a fette, il prosciutto cotto tagliato a fetta unica e la Gransalsa di punte di asparagi precedentemente addensata con il Parmigiano Reggiano ed i Fiokki. Arrotolare la carne farcita aiutandosi con la carta forno rimasta sulla base e bardare l'arrosto con le fette di pancetta. Legare il rotolo ottenuto, infilare sotto alla legatura qualche rametto di rosmarino e foglie di alloro.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)