ARROTOLATO DI POLLO CON SPECK E RADICCHIO



Ingredienti Menù

120 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

Ingredienti

50 g Speck
300 g Carne di pollo tagliata a fetta unica
40 g Fontina
20 g Parmigiano Reggiano
q.b. Rosmarino
5 foglie Alloro

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone
Disporre la fetta di pollo sul tagliere e batterla con il batticarne. Farcirla in questa sequenza: fontina, speck e Salsa di radicchio rosso precedentemente addensata con il Parmigiano. Arrotolarla in modo da ottenere un rotolo di carne. Bardare l'arrosto con fette di speck. Legare il rotolo ottenuto come un classico arrosto. Infilare sotto alla legatura qualche rametto di rosmarino e qualche foglia 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)