

## 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.