

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 rameetto di rosmarino e qualche foglia di alloro.