ARROTOLATO DI TACCHINO AI CARCIOFI E MENTA



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

150 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
390 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
50 g Fiokki - PC0
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

600 g Fesa di tacchino
300 g Macinato di suino
200 ml Vino bianco
200 g (fette dello spessore 1/2 cm) Prosciutto cotto
180 g (15 fette) Pancetta arrotolata
2 Carciofi freschi
4 Uova
50 g Parmigiano Reggiano
10 g Menta fresca
q.b. Rosmarino
q.b. Prezzemolo
q.b. Ribes rosso
q.b. Aglio
q.b. Sale e Pepe

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a libro la fesa di tacchino e sistemarla tra due fogli di forno, spianarla con l'aiuto del batticarne per ottenere una fetta di carne dello spessore di 1/2 cm. In una ciotola sbattere tre uova insieme alla menta tritata; aggiustare di sale e pepe e con il composto ottenuto, confezionare una frittata. Lavorare il macinato di maiale con la Gransalsa di cuori di carciofo, i Fiokki, un uovo e il Parmigiano grattugiato; salare e pepare amalgamando con cura. Rivestire un foglio di carta forno con le fette di pancetta arrotolata disposte a lisca di pesce e ricoprire con la fesa battuta aromatizzando con il Profumoro. Farcire il tacchino accomodandovi sopra le fette di prosciutto cotto, la frittata e la farcia di macinato aromatizzato ai Carciofi che andrà stesa su tutta la superficie della carne. Sollevando il foglio di carta forno arrotolare l'arrosto che dovrà risultare completamente foderato con le fette di pancetta; legarlo con lo spago e insaporirlo con altro Profumoro. Trasferire il rotolo in una pirofila aggiungendo un poco d'Olio extravergine di oliva, il Soffritto pronto, aglio e rosmarino. Rosolare l'arrosto a fiamma viva per tutta la superficie e bagnare con vino bianco; lasciar evaporare. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora e 20 minuti, bagnando durante la cottura con il brodo precedentemente preparato. Nel frattempo trifolare i carciofi freschi tagliati a fettine con uno spicchio d'aglio e Olio extravergine di oliva, salando e pepando. Servire l'arrosto tagliato a fette accompagnato alla salsa ottenuta dal fondo di cottura frullato disposta a specchio sul piatto. Guarnire con i carciofi trifolati, foglioline di menta e bacche di ribes rosso.

© 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)