

ARROTOLATO DI TACCHINO ARLECCHINO



Ingredienti Menù

- 15 g Fiokki - PC0
- 300 g Otopizza - TA1
- 30 g Crema di Rosmarino - KU7
- q.b. Profumoro - P81X
- q.b. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Ingredienti

- q.b. Sale e pepe
- q.b. Rosmarino
- 10 ml Olio di semi
- 50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 130 g Formaggio a fette
- 160 g Speck a fette tagliate spesse
- 250 ml Uova pastorizzato in brick
- 400 g Pancetta fresca stesa
- 600 g Petto di tacchino

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Aprire a libro la fesa di tacchino, batterla ed insaporirla con la Crema di rosmarino. Adagiare la fesa di tacchino sopra alle fette di pancetta fresca disposte una vicina all'altra in senso verticale su un foglio di carta forno. Disporre sulla fesa le fette di speck e subito in sequenza le fette di formaggio. Confezionare una frittata colorata con le uova, l'Ortopizza, il Parmigiano, i Fiokki, il sale ed il pepe. Adagiare la frittata per completare la farcitura. Arrotolare la fesa aiutandosi con la carta forno in modo tale che la pancetta aderisca perfettamente alla carne. Legare con lo spago come un normale arrosto e decorare con qualche rametto di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio: L'arrotolato può essere venduto in vaschette monouso da forno con una base di Soffritto pronto Menù. Cuocere in forno a 180° C per circa 1 ora con Profumoro.