

CANNELLONI DI POLLO



Ingredienti Menù

100 g Peperonissima - VO7
25 g Fiokki - PC0
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

400 g Fettine di pollo battute
200 g Macinato di pollo o tacchino
75 g Formaggio Edamer a fette
70 g Speck

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 cannelloni

Stendere le fettine di pollo molto vicine su un foglio di carta da forno. Coprirle e batterle fno ad ottenere un foglio omogeneo. Disporre sulla superfce le fettine di formaggio e lo speck. Tagliare il rettangolo di carne ottenuto a metà e disporre al centro di ognuno il macinato precedentemente impastato con i Fiokki e la salsa Peperonissima. Arrotolare e formare due cilindri, aiutandosi con la carta forno. Lasciare riposare in abbattitore almeno 1 ora. Togliere la carta forno e tagliare ogni cilindro in tre parti uguali.