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 superfcie 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.

© 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)