INVOLTINI DI POLLO CON GUANCIALE AFFUMICATO, ASPARAGI E SCAMORZA FILANTE



Ingredienti Menù

18 Punte di asparagi verdi lessate - U71X
200 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91
300 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
60 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1500 g Sopracosce di pollo
50 g Burro
q.b. Sale e Pepe

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone
Pulire e disossare le sopracosce di pollo, quindi appiattirle leggermente con il batticarne e insaporirle con pepe e sale. Accomodare sopra ciascuna fetta di pollo tre asparagi; arrotolare in modo da ottenere degli involtini che andranno poi rivestiti con fettine di guanciale affumicato. In una padella antiaderente scaldare l'olio extravergine e di seguito sciogliere il burro; aggiungere gli involtini e farli rosolare rigirandoli su ciascun lato. A questo punto trasferire la carne in una pirofila e ricoprirla con carta da forno inumidita; infornare a 180° per cinque minuti terminando la cottura. Sistemare gli involtini nei piatti e completare con un filo di Grancrema di scamorza affumicata precedentemente riscaldata.

Procedimento senza glutine

© 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)