

INVOLTINI DI TACCHINO AL VERDE



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a metà il petto di pollo e dividere ogni metà in 2 fettine. Batterle bene e appoggiarle su un foglio di pellicola dove è già stata stesa la pancetta. Farcire con il ripieno preparato a base di macinato di tacchino impastato con Fiokky, Sale alle erbe, Èsalicornia e Parmigiano. Chiudere bene gli involtini aiutandosi con la pellicola.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 2 ore

Prima di consumare rosolare in padella per qualche minuto.

Ingredienti Menù

100 g Èsalicornia - WM1X

30 g Fiokki - PC0

4 g Sale alle erbe - PG0

q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

1 Petto di pollo intero

200 g Macinato di tacchino

4 fette Formaggio

50 g Parmigiano Reggiano

2 fette Pancetta