

## MILLEFOGLIE DI GALLINELLA E PATATE



### Ingredienti Menù

180 g Pesto di Aglio Orsino - X30X  
300 g Dorati - TN1  
360 g Patate pronte al naturale - Z62  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

600 g Filetti di Gallinella  
q.b. Sale  
q.b. Finocchietto

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

Tagliare le Patate a rondelle e gratinarle in forno con Olio e sale. Squamare e togliere le lische dai filetti di gallinella. Prendere un coppapasta di 8 cm di diametro e iniziare a comporre la millefoglie. Iniziare con uno strato di Patate, poi inserire i filetti di gallinella e i pomodori Dorati. Comporre due strati. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Posizionare nel piatto e sformare. Ultimare la millefoglie decorandola con un ciuffo di finocchietto e gocce di Pesto di Aglio Orsino.

### Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Tagliare le Patate a rondelle e gratinarle in forno con Olio e sale. Squamare e togliere le lische dai filetti di gallinella. Prendere un coppapasta di 8 cm di diametro e iniziare a comporre la millefoglie. Iniziare con uno strato di Patate, poi inserire i filetti di gallinella e i pomodori Dorati. Comporre due strati. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Posizionare nel piatto e sformare. Ultimare la millefoglie decalandole con un ciuffo di finocchietto e gocce di Pesto di Aglio Orsino.