PETTI DI POLLO AL CARTOCCIO



Ingredienti Menù

400 g. Funghi porcini trifolati Grand Gourmet - GL1X

50 g. Fondo al tartufo - BT0K

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

6 fette prosciutto cotto

6 fette provola affumicata

3 petti di pollo interi

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Dividere il petto di pollo a metà eliminando l'ossicino che tiene unite le due parti. Con un coltello affilato aprire le due metà a libro, lasciandole attaccate dalla parte esterna e batterle leggermente per farle stendere meglio. Spalmare le quattro parti (tutta la superficie) con un velo di fondo al tartufo. A questo punto avremo ottenuto due scaloppe aperte. In ogni scaloppa mettere da un lato una fetta di provola affumicata e dall'altro una fetta di prosciutto, quindi sopra il prosciutto in entrambe mettere un cucchiaio di porcini Grand Gourmet, spolverando con erba cipollina. Andranno poi chiuse a libro, fissando il bordo con uno stecchino. Preparare i due cartocci unti e sistemarvi i due mezzi petti farciti, spolverando con poco sale alle erbe. Cuocere in forno caldo per circa venti minuti. Aprire i cartocci e farli passare per poco tempo a forno aperto. Servire caldi.

© 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)