

PETTI DI POLLO AL CARTOCCIO



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 cucchiaino 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.

Ingredienti Menù

400 g. Funghi porcini trifolati Grand Gourmet - GL1X
50 g. Fondo al tartufo - BTOK
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

6 fette prosciutto cotto
6 fette provola affumicata
3 petti di pollo interi