POLLO FASCIATO ALLO SPECK IN CREMA DI ASPARAGI



Ingredienti Menù

10 g. Fiokki - PC0

150 g. Grancrema di asparagi - KM1

60 g. Crema ai formaggi - EF1

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Misticanza

50 gr Carote

10 gr Pane grattato

q.b. Vino bianco

30 gr Grana padano

1 n Uovo

200 gr Speck a fette

600 gr Petto di pollo

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Dividere in due parti il petto di pollo avendo cura di eliminarne le pellicine e tutte le ossa. Aprire la carne a portafoglio e batterla tra due fogli di carta forno inumidita fino ad assottigliarne lo spessore. In una ciotola unire la grancrema di asparagi, i fiocchi di patate, l'uovo, il pane grattato e il grana grattugiato, in modo da ottenere un composto omogeneo. Stendere su di una placca le fette di speck e accomodarvi sopra il pollo battuto. Salare leggermente la carne, poi spalmarne la superficie con la farcia agli asparagi, sistemando al centro le carote tagliate a bastoncini. Arrotolare la fetta di carne foderata di speck e legarla con lo spago. In una padella scottare in olio extravergine bollente il rotolo di pollo fino a quando risulterà ben dorato. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Tagliare il pollo a fette alte un centimetro e trasferirle in padella insieme a un poco d'olio caldo; sfumare con il vino bianco e terminare la cottura. A questo punto distribuire nei piatti una striscia di foglie di misticanza e adagiarvi sopra le fette di pollo sovrapposte. Scaldare la crema ai formaggi e versarla a filo sulla carne, quindi servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane grattato e Speck riportanti in etichetta la dicitura 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)