

ROLLÈ DI POLLO AI CARCIOFI IN SALSA DI PISTACCHI



Ingredienti Menù

200 g Pesto ai pistacchi - BX7
250 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

q.b. Prezzemolo fresco
3 n Sovracosce di pollo
70 gr Prosciutto cotto
70 gr Ricotta vaccina
q.b. Parmigiano reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare un poco di brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. Disossare le sovracosce di pollo tagliandole in verticale, poi appiattirle con il batticarne. Nel frattempo in una ciotola unire la ricotta con la gransalsa ai carciofi, il prosciutto cotto macinato, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato. Amalgamare con cura gli ingredienti, quindi spalmare la farcia sulle fette di carne che andranno arrotolate e fermate con due stecchini. Trasferire i rollè in una pirofila e cuocerli con un filo di olio e un pizzico di sale in forno a 180° per quindici minuti. Scaloppare i rollè facendo attenzione a non romperne le fette, poi accomodarli al centro di un piatto da portata. Salsare la carne con il pesto ai pistacchi riscaldato e diluito con il brodo precedentemente preparato.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.