

## SCALOPPATA DI POLLO SU LETTO DI VALERIANA



### Ingredienti Menù

80 g. Salsadoro - KQH  
q.b. Demi Glace - BK1X  
Olio extravergine di oliva - EK5  
Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

q.b. Valeriana  
1 n rametto Rosmarino  
q.b. Vino bianco  
70 gr Fontina  
50 gr Prosciutto crudo  
700 gr Sovracosce di pollo

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Disossare le sovracosce di pollo e batterle con l'aiuto del batticarne; insaporire la carne con il sale alle erbe. Spalmare la salsadoro sulla superficie superiore delle scaloppe di pollo e accomodarvi sopra fettine di prosciutto crudo e di seguito fettine di fontina. Arrotondare le sovracosce e legarle con lo spago da cucina. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'olio extravergine insieme al rametto di rosmarino; aggiungere il pollo arrotondato e rosolare fin a quando si sarà formata una crosticina dorata. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. A questo punto trasferire la carne in una teglia e cuocerla in forno a 180° per circa venti minuti. In una ciotola raccogliere il sugo di cottura della carne e incorporarvi un poco di demi glace; utilizzare quindi il frullatore a immersione per ottenere una salsa omogenea. Distribuire su di un piatto da portata la valeriana e sistemarvi sopra il pollo dopo averlo liberato dallo spago e scaloppato. Completare con la salsa demi glace e servire.