

ARROTOLATO MIT SPARGEL UND GEKOCHTEM SCHINKEN



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 3/4 Personen

1. Eine Scheibe Hühnerfleisch mit dem Fleischklopfer weichklopfen.
2. Das Fleisch folgendermaßen belegen: gekochter Schinken, Scheibenkäse, Gransalsa aus Spargelspitzen "in asettico" mit Parmesankäse eingedickt.
3. Das Fleisch mit der Füllung einrollen.
4. Die Rolle mit Scheiben von Speck oder Pancetta umwickeln.
5. Die Fleischrolle mit einem Faden fixieren.
6. Unter die Verschnürung einen Rosmarinzwig klemmen und während der Garzeit dort lassen.

Menù-Zutaten

100 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107

10 g Fiokki - PC5

Zutaten

2 Scheiben Pancetta oder Speck

20 g Parmigiano Reggiano

40 g Käse in Scheiben

50 g gekochter Schinken in einer Scheibe

300 g Hühnerfleisch in einer Scheibe