

ARROTOLATO MIT SPARGEL UND GEKOCHTEM SCHINKEN



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

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 Rosmarinzweig klemmen und während der Garzeit dort lassen.