



ROLLE' DI ANCA DI POLLO FARCITA DI PATE' DI TARTUFO E INSALATINA DI QUINOA

Ingredienti

4 anche di pollo senza ossa e con la pelle
40 gr. di patè di tartufo
120 gr. di quinoa
100 gr. di ortaggi croccanti tagliate a brunoise (carote, zucchine, cocomeri)
200 gr. di fondo bruno di pollo
Sale , pepe , olio EVO

Procedimento

Adagiare le 4 anche di pollo su un tagliere con la pelle verso sotto, cospargere il patè di tartufo, un pizzico di sale e pepe.
Chiudere, con l'aiuto della pellicola da cucina, a forma di salsicciotto, solo per dare la forma.

Sigillare nelle buste sottovuoto da cotture e cuocere in forno a vapore per 45 minuti. Portare in abbattitore e lasciare per 10 minuti circa.

Togliere dalla busta sottovuoto e eliminare anche la pellicola.

Dorare il rollè di pollo, aggiustare di sale e mantenere al caldo.

Cuocere al vapore su induzione i semi di quinoa e mescolare con il resto degli ortaggi croccanti.

Sistemare su 4 piatti da portata calda al centro l'insalata e il rollè scaloppato, nappare con il fondo bollente.

Decorare con erbe aromatiche.