



CUCINA CON NOI!

Rotolo di Pane tricolore con petto di pollo arrostito in salsa masala delicata

INGREDIENTI

1 kg di farina

15 g di lievito

150 g di burro

80 g di tuorlo d'uovo

20 g di sale

500 g di latte

100 g di zucchero

2 petti di pollo

500 g di Verdure tricolore Orogel

burro

sale

pepe

1/2 cipolla

1 cucchiaino di curry

2 fette di mela

1 fetta di banana

1/2 lt di brodo vegetale

1 noce di burro

1 patata media



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Mettere la farina e il sale nella planetaria, aggiungere il lievito sciolto nel latte con lo zucchero, aggiungere i tuorli d'uovo e il burro ammorbidito e impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica. Formare dei fogli sottili e bucarli, cuocere per cinque minuti a 220 °C.

2

Lasciare raffreddare l'impasto e poi comporre i rotoli facendoli con le verdure precedentemente lessate per cinque minuti e il petto di pollo grigliato e insaporito in padella con burro, sale e pepe.

3

Per la salsa Masala: mettere tutti gli ingredienti sul fuoco e dopo 20 minuti frullare e passare al chinoise. La salsa dovrà essere cremosa e vellutata. Disporre al centro del piatto due rotoli, accompagnare con la salsa masala, l'insalata con il grana e decorare con i fiori disidratati.

