

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobiu.pl/wyniki-konkursu/pieczona-roladka-z-piersi-kurczaka-w-szyncie-parmeńskiej-bazyliowe-pesto-tortellini-ze-szpinakiem>

Pieczona roladka z piersi kurczaka w szynce parmeńskiej, bazyliowe pesto, tortellini ze szpinakiem

NAGRODA GŁÓWNA



Składniki:

- Pierś z kurczaka 150g
- Szynka parmeńska 70g
- Pesto bazyliowe 40g
- Oliwki 20g
- Mąka pszenna 150g
- Jaja 2 szt.
- Cebula 1 mała
- Szpinak 50g
- Czosnek 1 ząbek

- Świeża bazylia
- Sól, pieprz, papryka słodka
- Oliwa z oliwek

Sposób wykonania:

Pierś z kurczaka delikatnie rozbić tłuczkiem i przyprawić solą, pieprzem i papryką słodką. Następnie zawinąć roladkę i obłożyć szynką parmeńską. Piec w temperaturze 180°C przez około 18 minut. Mąkę pszenną przesiać przez sito i dodać jaja, odrobiną soli oraz łyżeczkę oliwy z oliwek. Zagnieść ciasto. Szpinak podsmażyć z pokrojoną w kostkę cebulą i czosnkiem. Ciasto rozwałkować i nałożyć farsz ze szpinaku. Uformować tortellini i ugotować w lekko osolonej wodzie. Gotowe roladki podać z bazyliowym pesto i tortellini. Całość posypać oliwkami i świeżą bazylią.