BUNTE RÖLLCHEN MIT RAGUSANO-KÄSE



Menù-Zutaten

30 g Fiokki - PC0
30 g Pesto Rosso (Rotes Pesto) - X80X
30 g Salsa di agrumi (Zitrussauce) - BO0X
30 g Salsa di pistacchio - XI0X7
40 g (x1 involtino) Pane grattugiato senza glutine - Q61
60 g Grancrema di Ragusano DOP („Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U.) - EV1X

Zutaten

Rindfleisch in dünnen Scheiben
75 g Gemischtes Hackfleisch von Schwein und Rind
Salz
Pfeffer
Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 3 RÖLLCHEN
Für die Füllung Hackfleisch mit Kartoffelflocken, „Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U., Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermischen.
Die Rindfleischscheiben auf ein Schneidebrett legen und mit der Fleischfüllung belegen. Die Scheiben einrollen. Das Paniermehl vorbereiten und dazu einen Teil mit Rotem Pesto, einen Teil mit Zitrussauce und einen Teil mit Pistaziensauce mischen.
Die Röllchen in verquirltes Ei tauchen und anschließend in den drei verschiedenfarbigen Paniermehlsorten wenden.
Die Röllchen auf einen Spieß stecken und bei 180 °C 15 Minuten im Ofen braten.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)