CANNOLO DI TARTARE DI MANZO



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
30 g Salsa Mango, Curry e Zenzero - XP0X
90 g Pomodori secchi a filetti - ZGP
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

12 Cannoli siciliani
600 g Filetto di manzo
12 g Sale

Zubereitung

Ingredienti per 6 persone

Battere al coltello il fi letto di manzo e condirlo con Olio, sale e Pepe. Tritare grossolanamente i Capperini e i Pomodori secchi a fi letti, quindi unirli alla carne e mescolare fi no a ottenere un composto omogeneo.
Farcire i cannoli con il ripieno preparato.
Spennellare il piatto di servizio con la Salsa mango, curry e zenzero, quindi disporre i cannoli leggermente sovrapposti e servire.

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)