FLEISCHFLAGGEN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

1 Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. (Borrettane-Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW1
1 Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. (Borrettane-Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW3
1 Funghi prataioli coltivati in olio di girasole (Champignons in Sonnenblumenöl) - FUH
1 Soleggiati - TX1
1 Soleggiati - TX3
1 Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3
1 Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA1

Zutaten

40 g Schweinelende
30 g gekochter Schinken in Scheiben
1 Scheibe Scamorza-Käse

Zubereitung

Für 1 Bandierina
1. Die Fleischscheiben ausbreiten.
2. Die Schinkenscheiben ausbreiten und den Käse mit dem Schinken umwickeln.
3. Den gefüllten Schinken auf die Fleischscheibe legen.
4. Alles mit den “Soleggiati”, den Artischocken und den Zwiebeln garnieren und mit einem Holzstöckchen zu einem Fähnchen zusammenstecken.

© 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)