

FLEISCHFLAGGEN



Chef: Gianluca Galliera

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 Holzstäckchen zu einem Fähnchen zusammenstecken.

Menù-Zutaten

- 1 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Borrettane-Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW3
- 1 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Borrettane-Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW1
- 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