GEFÜLLTE TULPEN

Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0
3 Olive Nostraline denocciolate (Italienische Oliven, entsteint) - Z91
30 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
50 g Grancrema di carciofi (Grancrema mit Artischocken) - B01
nach Belieben Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

300 g (3 Scheiben) Schweinelende
100 g gemischtes Hackfleisch
20 g Parmesankäse
3 Scheiben Scamorza-Käse
n.B. Radicchio Variegato

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 3 Tulpen
Das Hackfleisch mit den Kartoffelflocken, dem Parmesankäse, der Artischockencreme und der Creme mit geräuchertem Scamorza vermischen und mit Kräutersalz abschmecken. Fleischbällchen von jeweils ca. 50 g. formen und sie mit dem Scamorza-Käse in Scheiben und mit der Schweinelende in Scheiben umwickeln. Ein Kreuz in das Fleisch und den Scamorza schneiden und vier Blütenblätter öffnen. Eine Olive in die Mitte des Fleischbällchens geben.
Empfehlung des Metzgers
In einer Pfanne oder im Ofen 20 Minuten lang bei 180°C garen und dabei etwas Weißwein hinzugießen.

© 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)