GEFÜLLTE WINDBEUTEL



Menù-Zutaten

70 g Salsa di pomodori secchi (Sauce aus getrockneten Tomaten) - BU7

Zutaten

12 Scheiben Rohschinken
12 Windbeute
250 g streichfähiger Käse

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den oberen Teil der Windbeutel als Kappe abschneiden. Den Windbeutel mit einer Scheibe Rohschinken auslegen. Mit dem streichfähigen Käse füllen und den Windbeutel mit der abgeschnittenen Kappe schließen.

© 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)