INVOLTINI DI CARPACCIO AI CARCIOFI E CANNELLINI



Menù-Zutaten

100 g Fagioli cannellini lessati - UI3
500 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Succo di limone - A11

Zutaten

q.b. Prezzemolo
100 g Misicanza
18 fette Carpaccio di manzo
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone
Passare i Fagioli cannellini e condirli con Olio extravergine d'oliva, prezzemolo, limone e pepe. Unire il composto ottenuto alla Gransalsa di carciofi e formare degli involtini con le fette di carpaccio. Adagiare il tutto su un letto di misticanza e condire con Olio, sale e pepe.

© 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)