KLEOPATRA-SPIESSCHEN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

100 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K

50 g Fiokki - PC0

n.B. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

600 g Lendenstück vom Schwein im Ganzen

300 g gemischtes Hackfleisch

Zubereitung

Das Lendenstück in Scheiben einschneiden, ohne den Schnitt zu beenden, sodass die Scheiben auf einer Seite wie bei einem Buch zusammengehalten werden. Die Scheiben leicht klopfen. Das rote Paniermehl mit nativem Olivenöl extra mischen und jede Fleischscheibe auf beiden Seiten damit bestrichen. Das Hackfleisch mit dem Kräutersalz, dem roten Pesto und den „Fiokki“ Kartoffelflocken vermischen und die Masse zu Würstchen formen, die zwischen die Fleischscheiben gelegt werden. Jede Fleischscheibe um die Hackfleischfüllung herum zu einem Röllchen einrollen. nschließend Spießchen im Abstand von ca. 2 cm durch alle Röllchen stecken und für den farblichen Kontrast mit Schnittlauch bestreuen. Mit dem Messer durchschneiden, um Spießchen mit vielen kleinen Fächern zu erhalten. 10 Minuten lang bei 130 °C im Ofen garen.

© 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)