MÖNCHSBART-ROLLEN MIT PARMESANSAUCE



Menù-Zutaten

50 g Èagretti - XK1X

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

n.B. Filoteig

35 g Geschnittener Speck

n.B. Eigelb

n.B. Rote Karotte

30 g Baldrian

n.B. Im Ofen gebackene Tomate

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Filoteig nehmen und ihn aus das Schneidebrett legen

In Scheiben geschnittenen Speck darauf legen Mönchsbart hinzufügen.

Die Ränder mit Eigelb bestreichen.

Die Rolle schließen

Die Rollen auf ein Backblech legen und die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.

Im Ofen backen

Die Rolle diagonal halbieren

Nun können wir servieren

In der Mitte des Tellers den Baldrian, die rote Karotte und die Rollen legen

eine gebackene Tomate hinzufügen

Mit Grancrema mit Parmesan g.U. abschließen, die zuvor mit Safran aromatisiert wurde.

© 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)