PUTEN-PANZEROTTO



Menù-Zutaten

15 g. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
15 g. Soleggiati - TX1
5 g. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP (Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP
60 g. Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1
q.b. Fiokki - PC5

Zutaten

350 g Putenscheiben
50 g Kochschinken
50 g Pasteurisiertes Ei
n.B. Salz
n.B. Kräuter

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Putenscheiben klopfen und in der Mitte mit dem Käse für Bruschetta..Mia, der mit Fiokki leicht angedickte Auberginensauce, den Soleggiati-Tomaten, dem Kochschinken und dem Pesto alla Genovese füllen. Die Ränder des Fleisches gut zerdrücken und in das zuvor gesalzene, verquirlte Ei und dem bunten Brot von Menù tauchen. Auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

© 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)