RINDFLEISCHRÖLLCHEN MIT ZWEI VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN



Menù-Zutaten

100 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

50 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7

Zutaten

nach Belieben Salz

250 g Schafsricotta

30 g geriebener Parmigiano Reggiano

200 g hauchdünn geschnittenes Rindfleisch (Carpaccio)

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die zwei Füllungen zubereiten und dann die Röllchen jeweils mit Radicchio- oder Rosmarinfüllung füllen und mit einer Bratenschnur zusammenbinden. Mit den angegebenen Zutatenmengen können sechs Röllchen pro Typ zubereitet werden

© 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)