

ROSETTE RÖLLCHEN MIT WEISSEN RAGU UND POMODORINA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Bereiten Sie den Crêpe vor, indem Sie das pulverförmige Präparat mit einem Schneebesen mit dem Wasser mischen und langsam hinzufügen, bis eine homogene Mischung entsteht. Erhitzen Sie eine Antihaftpfanne, gießen Sie die Mischung ein, nachdem Sie den Boden leicht eingefettet haben, und kochen Sie den Crêpe. Erhitze die Milch und füge dann die weiße Mehlschwitze hinzu, um sie zum Kochen zu bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss korrigieren. Kombinieren Sie Èragùbianco mit dem Bechamel und fügen Sie etwas gehackte Petersilie hinzu. Den Crêpe ausrollen und mit Bechamel und Fleischsauce füllen. Rollen Sie es auf und schneiden Sie es in eine Rosette. Die Rosetten in eine Pfanne geben und 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Pomodorina mit dem Bechamel mischen und zu einer Creme zermahlen. Wenn die Rosetten gekocht sind, servieren Sie sie mit der Pomodorina-Sauce.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

- 25 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA3
- 30 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1
- 30 g Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1X
- 6 g (per la salsa) Roux Bianco - BN1X

Zutaten

- n.b. Petersilie
- n.B. Parmigiano Reggiano
- n.B. Pfeffer
- n.B. Salz
- 44ml (für die Soße) Milch
- 44ml Mich
- Muskatnuss