# SALTIMBOCCA MIT CACIOCAVALLO-KÄSE, KALABRESISCHER ‘NDUJA-SAUCE, ROTEN TROPEA-ZWIEBELN UND SCHARFER SPIANATA



## Menù-Zutaten

30 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus ‘Nduja-Rohwurst) - X60X

n°1 Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011

## Zutaten

40 g Caciocavallo-Käse

n.B. Rote Tropea-Zwiebeln

40 g Scharfe Spianata (flache Salami)

n.B. Gentile-Salat

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Für 1 Person

Das Saltimbocca-Brot gut erhitzen. Die rote Tropea-Zwiebel in Ringe schneiden. Den Caciocavallo-Käse dünn aufschneiden, die scharfe Spianata aufschneiden und das Saltimbocca-Brot abwechselnd mit alle Zutaten füllen.Mit der Sauce aus kalabresischer ‘Nduja-Rohwurst und ein paar Blättern Gentile-Salat vervollständigen.

**© 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)