BURRITO CON RAGÙ BIANCO, CREMA AI FORMAGGI E SALSA DI CAVOLO VIOLA

Menù Ingredients

30 g Mais dolce in grani - U42

40 g Ècremaiformaggi - EFQX

50 g Salsa di cavolo viola - XX0X

70 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

N° 1 Tortillas - 7045

Ingredients

30 g Lattughino

60 g Pomodoro fresco a cubetti

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Scaldare Èragùbianco per alcuni minuti in una padella, quindi aggiungere la Ècremaiformaggi continuando a scaldare e una volta caldo, togliere dal forno e tenere da parte. Scaldare la Tortillas in una padella calda per alcuni minuti. Farcire la Tortillas con lattughino, il mix di Èragùbianco e Ècremaiformaggi, pomodori tagliati a cubetti, il mais ed infine la Salsa di cavolo viola. Arrotolare la Tortillas e sigillarla piegando i bordi. Tagliare la tortillas a metà in diagonale. Servire arrotolate con tovaglioli.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)