INVOLTINI DI LINGUA IN SALSA



Menù Ingredients

240 g Insalata arcobaleno - VF1

25 g Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z

450 g Maionese della casa - EP5

Ingredients

1 Arancia

q.b. Aneto fresco

q.b. Paprika

600 g Lingua

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Scolare l'insalatina arcobaleno dal proprio liquido di governo e trasferirla in una ciotola, amalgamandola con 250 g. di maionese. A questo punto pelare la lingua e tagliarla a fette. Farcire ciascuna fetta di carne con l'insalata capricciosa, quindi arrotolarla e confezionare gli involtini. Nel frattempo mescolare alla maionese rimasta, l'aceto balsamico, la paprica e l'aneto fresco tritato. Accomodare gli involtini di lingua su di un piatto da portata e ricoprirli con la salsa preparata. Decorare con fettine d'arancia e servire.

© 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)