INVOLTINI DI MANZO ALLA TIROLESE



Menù Ingredients

15 g Senape - EW0X
2 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1
4 Cetriolini all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - V81X
q.b. Riso Carnaroli - RK1

Ingredients

2 fette Manzo
2 fette Pancetta
2 fette Speck
q.b. Vino bianco
q.b. Ricotta fresca
q.b. Burro
q.b. Maggiorana
q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Method

Battere con cura le fettine di manzo e ricoprirle con la pancetta. Tritare grossolanamente lo speck, le Cipolline e i Cetriolini e, in una ciotola, amalgamarli con la ricotta e la Senape. Distribuire questo composto sulle fettine di carne che andranno poi arrotolate e fissate con alcuni stecchini. Nel frattempo in una casseruola, sciogliere una noce di burro insieme ad un rametto di maggiorana, quindi farvi cuocere gli involtini a fuoco moderato. Sfumare con vino bianco aromatico e aggiustare di sale e pepe. Servire la carne accompagnata da sformatini di riso pilaf.

© 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)