MEDAGLIONI AI PEPERONI

Menù Ingredients

100 g Peperonepronto - V41

20 g Fiokki - PC0

Ingredients

q.b. Parmigiano Reggiano

400 g Macinato di tacchino

4 fette Pancetta fresca

Chef: Monica Copetti

Method

Per 4 medaglioni

Impastare il macinato di tacchino con i Fiokky, il Parmigiano Reggiano e il Peperonepronto tritato a pezzetti molto piccoli.

Formare 4 dischi e avvolgerli nella pancetta.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 1 ora

Prima di consumare rosolare leggermente in padella.

© 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)