

MESSICANI TUTTOSOLE



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Battere le due fettine di carne e disporvi sopra una foglia di basilico, un pomodoro Tutto Sole e una fetta di mozzarella. Coprire con un'altro pomodoro Tutto Sole ed una foglia di basilico. Spolverizzare con il Sale alle erbe ed avvolgere su se stessa le fettine fermandole con uno stecchino. Infarinare i messicani e cuocerli in padella con il Sugo all'Arrabbiata.

Menù Ingredients

4 Tutto Sole - UA1
70 g Sugo all'Arrabbiata - CR1
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

2 fettine Vitello
4 foglie Basilico fresco
q.b. Mozzarella
q.b. Farina