PALLONCINI CON MINI YELLOW E MINI RED

Menù Ingredients

12 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
6 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XB1X
60 g. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Èagretti - XK1X
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261
q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredients

50 g. Pancetta
100 g. Zucchine
q.b. Petali di fiori eduli

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Scolare accuratamente dall'olio i Mini Yellow e avvolgerli nella pancetta. Lo stesso per i Mini Red e avvolgerli in una fetta di zucchina. Gratinarli al forno a 180°C per alcuni minuti. Posizionarli sul piatto aggiungendo alla base un fi lo di Èagretti. Ultimare decorando con Grancrema di pecorino, Pepe colorato, petali di fi ori eduli e Pesto alla Genovese fresco.

Gluten Free Method

Sostituendo la pancetta con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)