ROLLÈ DI PRIMAVERA



Menù Ingredients

200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

240 g Crema ai formaggi - EF1

Pesto alla genovese - C3H

Ingredients

150 gr Insalata gentilina

2 n Pomodori ramati

120 gr Bresaola

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Miscelare il prodotto per crêpes Menù con acqua secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; cuocere poi l'impasto in modo da ottenere delle crespelle del diametro di 22 cm. A questo punto spalmare sulle crêpes un poco di crema ai formaggi, quindi distribuirvi sopra fette di bresaola, foglie d'insalata Gentilina, sottili rondelle di pomodoro e il pesto alla genovese. Arrotolare poi le crespelle e trasferirle nei piatti. Dividere in tre parti ciascuna crêpe e servire.

Gluten Free Method

© 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)