SPIEDINI ARROTOLATI CON SALSA DI CARCIOFI E PROSCIUTTO COTTO



Menù Ingredients

50 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Ingredients

q.b. bastoncini da spiedini

60 g (1 fettina) tagliata sottile con l'affettatrice carne di manzo

30 g (1 fetta) prosciutto cotto

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 1 involtino.

Aprire le fettine di carne e stendervi sopra la fetta di prosciutto cotto. Farcire con la Gransalsa di cuori di carciofo in asettico e arrotolare. Fare 2 involtini, avvicinarli e infi lare 3 bastoncini da spiedini. Tagliare 3 parti in modo da ricavare 3 spiedini.

© 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)