

LIBRITOS DE PAVO



Chef: Monica Copetti

Preparación

Aplastar los escalopes de pavo y rellenarlos en el centro con queso para bruschetta, Salsa de berenjenas, un tomate Soleggiati, el jamón cocido y el Pesto a la genovesa.

Cerrar el librito formando un paquete y prensar bien los extremos para que quede bien cerrado, pasarlo por el huevo salado batido y empanarla en el Panverde.

Freir y emplatado decorando con hierbas aromáticas frescas.

Ingredientes Menù

- 15 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
- 15 g Soleggiati - TX1
- 5 g Pesto genovés - C3H
- 5 g. Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WHP
- 60 g Salsa di melanzane (Salsa de berenjena) - C70K
- 60 g. Gransalsa di melanzane (Gransalsa de berenjena) - ZK1
- q.b. Fiokki - PC5

Ingredientes

- 350 g Escalopes de pavo
- 50 g jamón cocido
- 1 huevo
- Sal
- Hierbas aromáticas