LIBRITOS DE PAVO



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

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 emplatar decorando con hierbas aromaticas frescas.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)