

PALLONCINI CON MINI YELLOW E MINI RED



Ingredientes Menù

- 12 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
- 6 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi 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

Ingredientes

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

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

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 zuccina. Gratarli 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.

Procedimiento sin gluten

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