

## ROLLITOS DE BUEY CON DOS SABORES



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

### Preparación

Preparar los rellenos mezclando la mitad de la ricotta, la mitad del parmesano y la salsa de achicoria con un poco de sal. Hacer los mismo con la crema de romero. Rellenar cada lámina de carpaccio y atarlos con hilo de cocina. Con los ingredientes indicados se obtienen 6 rollitos de cada sabor.

Consejos del carnicero

Se pueden marcar ligeramente en una sartán antiadherente a fuego alto durante unos segundos.

### Ingredientes Menù

100 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81  
50 g Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7

### Ingredientes

250 g queso ricotta de oveja (requesón de oveja)  
30 g parmesano rallado  
200 g carpaccio de buey