

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