ROLLITOS DE BUEY CON DOS SABORES



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

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 ligeramete en una sartán antiadherente a fuego
alto durante unos segundos.

© 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)