

ROLLITOS DE CARNE SALADA



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

En un bol, mezclar el queso mascarpone con Fondue, Crema de champiñones y apio picado finamente.

Cortar la carne salada en lonchas finas y aplicar sobre cada loncha un poco del conjunto preparado anteriormente.

Enrollar las lonchas de carne formando rollitos. Aparte, cortar en juliana el resto del apio.

Emplatar la ensalada mixta, condimentada con un hilo de aceite, pimienta y sal. Añadir los rollitos y acompañar con almendras tostadas y el apio cortado en juliana.

Ingredientes Menù

100 g Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue de queso fontina D.O.P. del valle de Aosta) - EY1

300 g Carne salada del Trentino - 2Q9

40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

200 g Queso mascarpone

2 Apios enteros

200 g Apios Ensalada mixta

30 g Almendras tostadas

al gusto Sal

al gusto Pimienta