ROLLITOS DE COLORES CON QUESO RAGUSANO



Ingredientes Menù

30 g Fiokki - PC0

30 g Pesto Rosso (Pesto Rojo) - X80X

30 g Salsa di agrumi (Salsa de cítricos) - BO0X

30 g Salsa di pistacchio - XI0X7

40 g (x1 involtino) Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de queso Ragusano DOP) - EV1X

Ingredientes

Filetes finos de ternera

75 g Carne picada mixta (cerdo y ternera)

Sal

Pimienta

Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 3 ROLLITOS

Preparar el relleno mezclando la carne picada con los copos de patatas, la Grancrema de queso Ragusano DOP, sal, pimienta y perejil picado.

Disponer los filetes de ternera en una tabla de cortar y rellenarlos con el relleno de carne. Enrollar los filetes para formar unos rollitos. Preparar el empanado añadiendo por separado al pan rallado lo siguiente: el Pesto rojo, la Salsa de cítricos y la Salsa de pistachos.

Pasar los rollitos por el huevo batido y luego por cada uno de los tres empanados de diferente color.

Insertar los rollitos en una brocheta y hornearlos a 180° durante 15 minutos.

Procedimiento sin gluten

© 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)