

## 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 rollito) Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028  
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.