SALTIMBOCCA DE CARNE



Ingredientes Menù

40 g Ècremaiformaggi (Crema de quesos) - EFQX

40 g (scolati) Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FEB

N° 2 Saltimbocca - 7011

Ingredientes

4 lonchas de jamón cocido

4 lonchas de queso cheddar

4 hojas lechuga batavia

4 láminas de panceta ahumada

Cordel de colores para asar

120 g carne picada de vacuno, salpimentada.

laurel

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

PARA 2 SÁNDWICHES

Unta la crema de queso sobre las dos partes de los dos panes Saltimboca. Añade carne picada y salpimentada sobre la base de cada pan. La carne debe ser fina en espesor, con el fin de facilitar la cocción que debe ser rápida. A continuacuón sobre la carne, añadir dos hojas de lechuga, el jamón cocido, la locha de queso cheddar, los champiñones y cierra los sándwiches. Córtalos por la mitad para que consigas 4 partes. Enrolla cada parte con una lámina de panceta ahumada y átalos con el cordel de colores añadiendo una hoja de laurel en modo decorativo.

© 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)