BANDIERINE DI CARNE CON CARCIOFI, CIPOLLINE E FUNGHI



Ingrédients Menù

1 Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

1 Funghi prataioli in olio di girasole - FUH

1 Soleggiati - TX1

1 Spaccatelli di carciofo “Freschezza” all’olio di semi di girasole - HA1

Ingrédients

30 g Prosciutto cotto arrosto

40 g Lombo di maiale a fettine

1 fetta Formaggio Edamer o Emmenthal

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 1 bandierina

Stendere le fettine di lombo di maiale e adagiarvi sopra le fette di prosciutto cotto con racchiuse all’interno le fette di formaggio. Decorare con i pomodori Soleggiati, gli Spaccatelli di carciofo “freschezza” e le Cipolline all’aceto balsamico di Modena fissando il tutto con un bastoncino da spiedino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)