BURRITO AVEC RAGOUT BLANC, CRÉME AUX FROMAGES ET SAUCE DE CHOU ROUGE.

Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

30 g Mais dolce in grani (Maïs doux en grains) - U42
40 g Ècremaiformaggi (Crème aux fromages) - EFQX
50 g Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X
70 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1
N° 1 Tortillas - 7045

Ingrédients

30 g Laitue
60 g Tomates

Préparation

Faire chauffer le ragout blanc pendant quelques minutes
ajouter la crème aux fromages
en continuant à chauffer
maintenant que tout est mélangé
éteindre et retirer le mélange du feu
Farcir la tortilla avec de la laitue,
le mix de ragout et crème aux fromages,
les tomates coupées en dés, le maïs et enfin la Sauce de chou rouge

Fermer en roulant comme ceci.
Couper les tortillas en deux en diagonale
Et servir.
Le plat est prêt

© 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)