INVOLTINI DI MANZO ALLA TIROLESE



Ingrédients Menù

15 g Senape - EW0X

2 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

4 Cetriolini all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - V81X

q.b. Riso Carnaroli - RK1

Ingrédients

2 fette Manzo

2 fette Pancetta

2 fette Speck

q.b. Vino bianco

q.b. Ricotta fresca

q.b. Burro

q.b. Maggiorana

q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Préparation

Battere con cura le fettine di manzo e ricoprirle con la pancetta. Tritare grossolanamente lo speck, le Cipolline e i Cetriolini e, in una ciotola, amalgamarli con la ricotta e la Senape. Distribuire questo composto sulle fettine di carne che andranno poi arrotolate e fissate con alcuni stecchini. Nel frattempo in una casseruola, sciogliere una noce di burro insieme ad un rametto di maggiorana, quindi farvi cuocere gli involtini a fuoco moderato. Sfumare con vino bianco aromatico e aggiustare di sale e pepe. Servire la carne accompagnata da sformatini di riso pilaf.

© 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)