

PANZEROTTO DI TACCHINO



Chef: Monica Copetti

Préparation

Battere le fettine di tacchino e farcirle al centro con il formaggio Bruschetta...Mia, la salsa di melanzane leggermente addensata con il fiokki di patate, il pomodoro soleggiato, il prosciutto cotto e il pesto alla genovese. Schiacciare bene i bordi della carne e passarla nell'uovo sbattuto precedentemente salato e nel pane colorato Menù. Disporre su un piatto decorando con erbe aromatiche fresche.

Ingrédients Menù

15 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
15 g. Soleggiati - TX1
5 g. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP
60 g. Gransalsa di melanzane - ZK1
q.b. Fiokki - PC5
q.b. Panverde - Q41

Ingrédients

350 g. fettine di tacchino
50 g. prosciutto cotto
50 g. uovo pastorizzato brick
q.b. sale
erbe aromatiche