

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 fiocchi 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. Fiocchi - 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