

## ROULEAUX COLORÉS AU RAGUSANO



### Ingrédients Menù

- 30 g Fiokki - PC0
- 30 g Pesto Rosso (Pesto Rouge) - X80X
- 30 g Salsa di agrumi (Sauce d'agrumes) - BO0X
- 30 g Salsa di pistacchio - XI0X7
- 40 g (x 1 rouleaux) Pane grattugiato senza glutine (Chapelure sans gluten) - 7028
- 60 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de Ragusano DOP) - EV1X

### Ingrédients

- Fines tranches de bœuf
- Viande hachée mélangée (porc et bœuf)
- Sel
- Poivre
- Persil

Chef: Leonardo Pellaçani

### Préparation

#### POUR 3 ROULEAUX

Préparer la farce en mélangeant la viande hachée avec les Fiokki de pommes de terre, la Grancrema de Ragusano DOP, le sel, le poivre et le persil haché.

Disposer ensuite les tranches de bœuf sur une planche à découper et les garnir avec la farce à la viande. Enrouler les tranches pour former des rouleaux. Préparer les panures en ajoutant respectivement à la chapelure : le Pesto rouge, la Sauce d'agrumes et la Sauce de pistaches.

Tremper les rouleaux dans l'œuf battu et les passer respectivement dans les trois panures de couleur différente.

Enfiler les rouleaux sur une brochette et les faire cuire au four à 180° pendant 15 minutes.