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 (x1 involtino) Pane grattugiato senza glutine - Q61

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 Pellacani

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.

Préparation sans gluten

© 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)