

ROULEAUX DE SOUDE COMMUNE AVEC SAUCE AU PARMESAN



Ingrédients Menù

50 g Èagretti - XK1X
 q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
 q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90

Ingrédients

Pâte filo
 35 g Tranches de bacon
 Jaune d'œuf
 30 g Valériane
 q.s. Carotte rouge
 Tomate cuite au four

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Prendre la pâte filo et la placer sur la planche à découper
 Placer les tranches de bacon sur le dessus
 Ajouter la Soude
 Badigeonner les bords avec du jaune d'œuf.
 Fermer le rouleau
 Placer les rouleaux dans une plaque de cuisson et badigeonner la surface avec du jaune d'œuf
 Faire cuire au four
 Couper le rouleau en deux en diagonale
 Maintenant on peut servir
 Au centre de l'assiette, disposer la valériane, la carotte rouge et les rouleaux
 ajouter une tomate cuite au four
 Terminer avec la Grancrema au Parmigiano D.O.P. préalablement aromatisé au safran.