# 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.

**© 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)