SALTIMBOCCA AVEC CACIOCAVALLO, SAUCE DE ‘NDUJA CALABRAISE, OIGNON ROUGE DE TROPEA ET SPIANATA PIQUANTE



Ingrédients Menù

30 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X

n°1 Saltimbocca - 7011

Ingrédients

40 g Caciocavallo

q.s. Oignon rouge de Tropea

40 g Spianata piquante

q.s. Petite laitue

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne

Faire chauffer le Saltimbocca. Découper l'oignon rouge de Tropea en rondelles. Après quoi, couper le caciocavallo en fines tranches et découper en tranches la spianata piquante. Composer le Saltimbocca en intercalant tous les ingrédients et en ajoutant de la sauce de 'Nduja calabraise et quelques feuilles de petite laitue..

© 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)