SALTIMBOCCA AVEC PULLED TURKEY, SAUCE BARBECUE, SAUCE DE CHOU ROUGE ET MOZZARELLA FUMÉE



Ingrédients Menù

100 g Pulled Turkey - SQ2

20 g Salsa barbecue (Sauce barbecue) - E60K

30 g Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X

n° 1 Saltimbocca - 7011

Ingrédients

50 g Mozzarella fumée

15 g Mesclun

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 1 personne

Faire cuire le Pulled Turkey au four à 230°C pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré en surface. L'effilocher et le laisser tiédir. Pendant ce temps, faire chauffer le Saltimbocca au four à 220°C pendant 2-3 minutes. Lorsqu'il est bien chaud, le garnir, en séquence, avec le mesclun, le Pulled Turkey, la sauce barbecue, la sauce de chou rouge et la mozzarella fumée découpée en tranches fines.

© 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)