SALTIMBOCCA CON PORCHETTA, FRIARIELLI E POMODORI MEZZORO

Ingrédients Menù

1 Saltimbocca - 7011

15 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

2 Mezzoro - XC1

50 g Èfriarielli - B41

50 g Porchetta Cotta su Forno a Legna - 2Z9X

Ingrédients

q.b. Cavolo cappuccio

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Farcire il Saltimbocca con la Grancrema di Formaggio di Fossa, Èfriarielli, la Porchetta e i Mezzoro tagliati a metà e scaldarlo in forno a 200° per 3 minuti circa. Ultimare aggiungendo il cavolo cappuccio e servire.

© 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)