SALTIMBOCCA DE SORRENTO



Ingrédients Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020

300 g. Pomodorina - CA0K

30 g Fiokki - PC0

50 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9

Ingrédients

600 g escalopes de veau

80 g parmesan Parmigiano Reggiano

sauge fraîche

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Napper chaque escalope de veau avec la sauce Pomodorina préalablement épaissie avec les Flocons de pommes de terre, puis ajouter le fromage coupé en dés et le parmesan. Fermer avec des tranches de Joue fumée.

© 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)