

SALTIMBOCCA DE SORRENTO



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.

Ingrédients Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020
300 g. Pomodorina - CA0K
30 g Fiokki - PC0
50 g Guanciaie cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9

Ingrédients

600 g escalopes de veau
80 g parmesan Parmigiano Reggiano
sauge fraîche