

SPIEDINI ARROTOLATI CON SALSA DI RADICCHIO E SPECK



Ingrédients Menù

50 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

Ingrédients

q.b. bastoncini da spiedini

60 g (1 fettina) tagliata sottile con l'affettatrice carne di manzo

40 g (1 fetta tagliata sottile) speck

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Aprire le fettine di carne e stendervi sopra la fetta di speck. Farcire con la Salsa di radicchio rosso e arrotolare. Fare 2 involtini, avvicinarli e infilare 3 bastoncini da spiedini. Tagliare 3 parti in modo da ricavare 3 spiedini.