SPIEDINI CLEOPATRA



Ingrédients Menù

100 g. Pesto rosso - CG0K

50 g. Fiokki - PC0

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

600 g. lonza di maiale intera

300 g. carne macinata mista

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone.

Tagliare la lonza di maiale a fette senza però terminare il taglio, in modo che le fette rimangano attaccate alla base quasi da sembrare pagine di un libro, poi batterle leggermente. Mescolare il Panrosso con l’Olio extra vergine d’oliva, spennellare le fettine di lonza una ad una e su entrambi i lati. Impastare la carne macinata con il Sale alle erbe, il Pesto rosso ed il Fiokki di patate e formare dei “salamini” e sistemarli alla base delle fettine di lonza. Arrotolare ogni fettina di carne e creare degli involtini che racchiudano il ripieno di carne macinata. Ripetere fino a completare tutte le fettine di lonza. Infilzare degli spiedini in tutti gli involtini mantenendo la distanza l’uno dall’altro di circa 2 cm e spolverare la superficie degli involtini con Erba cipollina per un contrasto di colore. Tagliare con un coltello per ottenere spiedini che formino tanti ventagli farciti.

Cuocere in forno a 130° C per 10 minuti.

© 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)