

SPIEDINI DI GIRELLE DI CARNE



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Stendere le fettine di carne tra due fogli di carta forno e batterle leggermente, spennellarle solo da un lato con la senape e passarle nei pani colorati. Il pane deve essere solo da un lato che è quello che rimane esterno. Disporvi sopra le fettine di formaggio e le frittate di peperoni rossi e di spinaci addensate con il fiocchi di patate precedentemente preparate. Arrotolare il tutto, accostare gli involtini due a due e fermare la carne infilandola con bastoncini da spiedino. Togliere le girelle e disporre su di un piatto.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 130° C per 10 minuti.

Ingrédients Menù

100 g. Crema di peperoni rossi - KNOK

100 g. Spinaci pronti - T3P

10 g. Fiocchi - PC5

Senape - EWOX

Ingrédients

600 g. fettine di manzo o di cavallo

stuzzicadenti da spiedino

q.b. sale e pepe

200 g. uova pastorizzato brick

50 g. parmigiano reggiano grattugiato

120 g. formaggio a fette