SPIEDINI DI GIRELLE DI CARNE



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

100 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

100 g. Spinaci pronti - T3P

10 g. Fiokki - PC5

Senape - EW0X

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

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 fiokki di patate precedentemente preparate. Arrotolare il tutto, accostare gli involtini due a due e fermare la carne infilandola con bastoncini da spiedino. Tgliare le girelle e disporre su di un piatto.

Consigli del macellaio: 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)