BANDIERINE CON CIPOLLINE BORETTANE E SOLEGGIATI



Ingredienti Menù

6 Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

6 Soleggiati - TX1

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

q.b. Rosmarino fresco

3 fette da tagliare a metà Emmenthal o Edamer

3 fette (180 g) da tagliare a metà Prosciutto cotto

6 fette (500 g) Lombo di maiale

6 fette Zucchine fresche

6 quadretti Peperone rosso o gialle

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Stendere le fettine di maiale e batterle leggermente. Tagliare a metà le fette di prosciutto cotto e racchiudervi all’interno mezza fetta di formaggio. Adagiare la fetta di prosciutto cotto farcita sopra la fettina di carne. Infilare un bastoncino da spiedino da un lato della fettina di maiale e comporre uno spiedino in questa sequenza: zucchina arrotolata, Soleggiati, Cipollina Borettana, peperone. Chiudere lo spiedino infilando il bastoncino dal lato opposto della fettina di carne. Disporre su un vassoio e decorare.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)