

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.