CANNOLO DI TARTARE DI MANZO



Ingredienti Menù

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
30 g Salsa Mango, Curry e Zenzero - XP0X
90 g Pomodori secchi a filetti - ZGP
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

12 Cannoli siciliani
600 g Filetto di manzo
12 g Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Ingredienti per 6 persone

Battere al coltello il fi letto di manzo e condirlo con Olio, sale e Pepe. Tritare grossolanamente i Capperini e i Pomodori secchi a fi letti, quindi unirli alla carne e mescolare fi no a ottenere un composto omogeneo.
Farcire i cannoli con il ripieno preparato.
Spennellare il piatto di servizio con la Salsa mango, curry e zenzero, quindi disporre i cannoli leggermente sovrapposti e servire.

Procedimento senza glutine

© 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)