GIRELLA RADICCHIO E SPECK



Ingredienti Menù

125 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Fiokki - PC5

750 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

Ingredienti

1000 g macinato misto

200 g fontina

200 g speck

q.b. rucola fresca

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 15 girelle.

Macinare la carne e impastarla con i Fiokki. Disporre il macinato tra due fogli di carta da forno; stendere la carne con un mattarello per ottenere una sfoglia dello spessore di circa 0,5 cm e ricavarne un rettangolo. Farcire la sfoglia con la fontina a fette, lo speck, la Salsa di radicchio rosso precedentemente addensata con il Pane grattugiato e la rucola fresca. Arrotolare la sfoglia farcita, aiutandosi con la carta forno, in modo da ottenere un rotolo di carne. Legare il rotolo con la corda per arrosti e ogni 2-3 cm chiudere con un fiocchetto. Tagliare il rotolo tra una corda e l'altra, ottenendo così le girelle.

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)