INVOLTINI AGLI AGRETTI CON SALSA AL PARMIGIANO



Ingredienti Menù

50 g Èagretti - XK1X

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Pasta fillo

35 g Pancetta affettata

30 g Valeriana

q.b. Pomodorino cotto in forno

q.b. Tuorlo d'uovo

q.b. Carota rossa

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Posizionare sul tagliere la pasta Fillo, quindi adagiarvi sopra la pancetta affettata e gli Èagretti. Spennelare i bordi con il tuorlo d'uovo. Chiudere l'involtino facendo roteare la pasta Fillo e piegando i bordi.

Adagiare gli involtini in una teglia ricoperta con carta da forno e spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo. Cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti. Tagliare l'involtino a metà in diagonale.

Al centro del piatto disporre la valeriana, la carota rossa tagliata a listarelle, gli involtini e un pomodorino cotto in forno. Ultimare con la Grancrema al Parmigiano D.O.P precedentemente aromatizzata con il Preparato in polvere allo zafferano.

© 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)