# INVOLTINI COLORATI CON RAGUSANO



## Ingredienti Menù

30 g Fiokki - PC0

30 g Pesto Rosso - X80X

30 g Salsa di agrumi - BO0X

30 g Salsa di pistacchio - XI0X7

40 g (x1 involtino) Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X

## Ingredienti

Fettine di manzo sottili

75 g Macinato di carne misto maiale e manzo

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Prezzemolo

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Procedimento

PER 3 INVOLTINI

Preparare il ripieno mescolando la carne macinata con i Fiokki di patate, la Grancrema di Ragusano DOP, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato.

Stendere poi le fettine di manzo su di un tagliere e farcirle con il ripieno di carne. Arrotolare le fettine formando degli involtini.

Preparare le panature aggiungendo rispettivamente al pane grattugiato: il Pesto Rosso, la Salsa di Agrumi e la Salsa di Pistacchi.

Immergere gli involtini nell'uovo sbattuto e passarli rispettivamente nelle tre diverse panature colorate.

Infilare gli involtini con uno spiedino e cuocerli in forno a 180° per 15 minuti.

## 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)