

INVOLTINI COLORATI CON RAGUSANO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 3 INVOLTINI

Preparare il ripieno mescolando la carne macinata con i Fiocchi 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.

Ingredienti Menù

30 g Fiocchi - 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 - 7028

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