INVOLTINI DI CETRIOLO CON ROBIOLINA AROMATIZZATA E CAPPERINI



Ingredienti Menù

120 g. Peperoni interi alla Brace - TT1

25 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

30 g. Filetti di Acciughe - MP1

30 g. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

Ingredienti

sale

pepe

origano fresco

30 g. pane carasau

1 porro

300 g. cetrioli

600 g. robiola

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone.

In una ciotola miscelare la robiola con i peperoni tagliati a dadini, le acciughe tritate a coltello, foglioline di origano fresco e l’olio extravergine; insaporire con pepe e sale, poi trasferire il composto in un sac à poche. Nel frattempo tagliare una foglia di porro a striscioline che andranno scottate in acqua bollente per pochi secondi e di seguito raffreddate in acqua e ghiaccio. Affettare sottilmente i cetrioli per il lato lungo; arrotolare le fettine ottenute e confezionare degli involtini, fermandoli con le striscioline di porro. Con l’aiuto del sac à poche riempire i rotolini con la farcia alla robiola, quindi disporli nei piatti. Completare ciascun involtino con un dadino di peperone, un capperino, un filo d’olio extravergine aromatizzato ai capperi e due fette di pane carasau.

© 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)