INVOLTINI DI MANZO AI DUE SAPORI



Ingredienti Menù

25 g. Crema di Rosmarino - KU7

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

Ingredienti

qb sale

250 g. ricotta di pecora

30 g. parmigiano reggiano grattugiato

200 g. carpaccio di manzo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 12 involtini

Confezionare le due farcìe. Dividere la ricotta, riporla in 2 bowl ed insaporirla una con radicchio e parmigiano, l'altra con crema di rosmarino e parmigiano. Confezionare gli involtini e legare con dello spago per arrosti. Decorare a piacere. Con gli ingredienti indicati si ottengono sei involtini per tipo.

Consigli del macellaio: Si possono scottare leggermente in padella antiaderente a fiamma vivace per qualche minuto.

© 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)