

INVOLTINI DI MANZO AI DUE SAPORI



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 12 involtini

Confezionare le due farcie. 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.

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