

INVOLTINI DI MANZO ALLA TIROLESE



Ingredienti Menù

15 g Senape - EW0X
2 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1
4 Cetriolini all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - V81X
q.b. Riso Carnaroli - RK1

Ingredienti

2 fette Manzo
2 fette Pancetta
2 fette Speck
q.b. Vino bianco
q.b. Ricotta fresca
q.b. Burro
q.b. Maggiorana
q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Battere con cura le fettine di manzo e ricoprirle con la pancetta. Tritare grossolanamente lo speck, le Cipolline e i Cetriolini e, in una ciotola, amalgamarli con la ricotta e la Senape. Distribuire questo composto sulle fettine di carne che andranno poi arrotolate e fissate con alcuni stecchini. Nel frattempo in una casseruola, sciogliere una noce di burro insieme ad un rametto di maggiorana, quindi farvi cuocere gli involtini a fuoco moderato. Sfumare con vino bianco aromatico e aggiustare di sale e pepe. Servire la carne accompagnata da sformatini di riso pilaf.