INVOLTINI SFIZIOSI

Ingredienti Menù

360 g. Prosciutto di Cinghiale - 2E9

600 g Insalata arcobaleno - VF1

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

130 gr Formaggio caprino

q.b. Rucola

q.b. Erba cipollina

q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a fette non troppo sottili il prosciutto di cinghiale. Nel frattempo in una ciotola amalgamare il caprino con l'erba cipollina precedentemente sminuzzata; trasferire la farcia preparata in un sac à poche e distribuirla su ciascuna fetta di carne. Arrotolare le fette di prosciutto in modo da ottenere degli involtini. Disporre l'insalatina arcobaleno (scolata dal suo liquido), sul fondo di un piatto e accomodarvi sopra gli involtini al caprino. Spolverizzare con una macinata di pepe e decorare con foglioline di rucola; completare con un filo d'olio extravergine e servire.

© 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)