

MEDAGLIONI AI PEPERONI



Ingredienti Menù

100 g Peperonepronto - V41
20 g Fiokki - PC0

Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano
400 g Macinato di tacchino
4 fette Pancetta fresca

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 medaglioni

Impastare il macinato di tacchino con i Fiokky, il Parmigiano Reggiano e il Peperonepronto tritato a pezzetti molto piccoli. Formare 4 dischi e avvolgerli nella pancetta.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 1 ora

Prima di consumare rosolare leggermente in padella.