MESSICANI TUTTOSOLE



Ingredienti Menù

4 Tutto Sole - UA1

70 g Sugo all'Arrabbiata - CR1

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

2 fettine Vitello

4 foglie Basilico fresco

q.b. Mozzarella

q.b. Farina

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Battere le due fettine di carne e disporrvi sopra una foglia di basilico, un pomodoro Tutto Sole e una fetta di mozzarella. Coprire con un'altro pomodoro Tutto Sole ed una foglia di basilico. Spolverizzare con il Sale alle erbe ed avvolgere su se stessa le fettine fermandole con uno stecchino. Infarinare i messicani e cuocerli in padella con il Sugo all'Arrabbiata.

© 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)