PANZEROTTO DI TACCHINO



Ingredienti Menù

15 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

15 g. Soleggiati - TX1

5 g. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP

60 g. Gransalsa di melanzane - ZK1

q.b. Fiokki - PC5

Ingredienti

350 g. fettine di tacchino

50 g. prosciutto cotto

50 g. uovo pastorizzato brick

q.b. sale

erbe aromatiche

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Battere le fettine di tacchino e farcirle al centro con il formaggio Bruschetta...Mia, la salsa di melanzane leggermente addensata con il fiokki di patate, il pomodoro soleggiato, il prosciutto cotto e il pesto alla genovese. Schiacciare bene i bordi della carne e passarla nell'uovo sbattuto precedentemente salato e nel pane colorato Menù. Disporre su un piatto decorando con erbe aromatiche fresche.

© 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)