

ROLLÈ DI PRIMAVERA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Miscelare il prodotto per crêpes Menù con acqua secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; cuocere poi l'impasto in modo da ottenere delle crespelle del diametro di 22 cm. A questo punto spalmare sulle crêpes un poco di crema ai formaggi, quindi distribuirvi sopra fette di bresaola, foglie d'insalata Gentilina, sottili rondelle di pomodoro e il pesto alla genovese. Arrotolare poi le crespelle e trasferirle nei piatti. Dividere in tre parti ciascuna crêpe e servire.

Ingredienti Menù

200 g. Preparato in polvere per Crêpes - PK1

240 g. Crema ai formaggi - EF1

Pesto alla genovese - C3H

Ingredienti

150 gr Insalata gentilina

2 n Pomodori ramati

120 gr Bresaola