ROSETTE CON RAGÙ BIANCO IN SALSA POMODORINA



Ingredienti Menù

25 g Pomodorina - CA3

30 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

30 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

6 g (per la salsa) Roux Bianco - BN1X

Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

44 ml Latte

44 ml (per la salsa) Latte

Q.B. Sale

Q.B. Pepe

Q.B. Parmigiano Reggiano

Q.B. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare la crêpe mescolando con una frusta il preparato in polvere con l'acqua, aggiungendola piano piano finchè non risulterà un composto omogeneo. Scaldare una padella antiaderente, versare il composto dopo aver unto leggermente la base e cuocere la crêpe. Scaldare il latte e poi aggiungervi il roux bianco portandolo ad ebollizione. Correggere di sale, pepe e noce moscata. Unire Èragùbianco alla besciamella e aggiungere un pò di prezzemolo tritato. Stendere la crêpe e farcirla con la besciamella e il Ragù. Arrotolarla e tagliarla a rosetta. Sistemare le rosette in una teglia e cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Nel frattempo mescolare la Pomodorina con la besciamella e macinarla a crema. Quando le rosette saranno cotte servirle accompagnate alla salsa di Pomodorina.

Procedimento senza glutine

© 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)