

## 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 - PK1  
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.