ROTOLO DI CARNE FARCITO



Ingredienti Menù

150 g Cavolo viola pronto - Z8P

50 g Fiokki - PC0

5 g Sale alle erbe - PG0

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

1 kg Macinato di pollo o tacchino

100 g Parmigiano Reggiano grattugiato

200 g Formaggio a fette

50 g Uvetta Sultanina

20 g Pinoli

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 8 persone

Impastare il macinato con i Fiokky, il Sale alle erbe e il Parmigiano Reggiano. Stendere il composto ottenuto su un foglio di pellicola alimentare. Disporre la metà delle fette di formaggio e continuare con il Cavolo viola, l'uvetta e i pinoli. Ultimare con le restanti fette di formaggio e arrotolare aiutandosi con la pellicola. Ricoprire con Semi di sesamo.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 2 ore

Prima di consumare rosolare in forno ventilato a 180°C per 10 minuti.

© 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)