SALTIMBOCCA CON CACIOCAVALLO, SALSA DI 'NDUJA, CIPOLLA DI TROPEA E SPIANATA PICCANTE



Ingredienti Menù

30 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

n°1 Saltimbocca - 7011

Ingredienti

40 g Caciocavallo

q.b. Cipolla rossa di Tropea

40 g Spianata piccante

q.b. Insalata Gentile

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

per 1 persona

Scaldare bene il Saltimbocca. Tagliare a rondelle la cipolla rossa di Tropea. Tagliare poi delle fette sottili di caciocavallo, affettare la spianata piccante e comporre il Saltimbocca intercalando tutti gli ingredienti con l’aggiunta di Salsa di 'Nduja Calabrese e qualche foglia di insalata Gentile.

© 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)