

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.