

SALTIMBOCCA CON PORCHETTA, FRIARIELLI E POMODORI MEZZORO



Ingredienti Menù

- 1 Saltimbocca - 7011
- 15 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
- 2 Mezzoro - XC1
- 50 g Èfriarielli - B41
- 50 g Porchetta Cotta su Forno a Legna - 2Z9X

Ingredienti

- q.b. Cavolo cappuccio

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Farcire il Saltimbocca con la Grancrema di Formaggio di Fossa, Èfriarielli, la Porchetta e i Mezzoro tagliati a metà e scaldarli in forno a 200° per 3 minuti circa. Ultimare aggiungendo il cavolo cappuccio e servire.