SALTIMBOCCA DI CARNE



Ingredienti Menù

40 g Ècremaiformaggi - EFQX

40 g (scolati) Funghi prataioli trifolati - FEB

N° 2 Saltimbocca - 7011

Ingredienti

120 g macinato manzo condito con sale e pepe

4 fette prosciutto cotto

4 fette formaggio cheddar

4 foglie insalata Gentile

4 fette pancetta affumicata

spago per arrosti colorato

foglie di alloro

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

PER 2 PANINI

Spalmare la crema di formaggio sulla base dei panini. Disporre la carne macinata condita con sale e pepe sulla base del pane schiacciata. La carne deve avere uno spessore sottile, in modo da agevolare la cottura che deve essere veloce. Adagiare la fetta di insalata, il prosciutto cotto, la fetta di formaggio cheddar, i funghi prataioli e richiudere I panini. Tagliarli a metà in modo da ottenere 4 panini. Arrotolare intorno ad ogni panino una fetta di pancetta affumicata e legarli con lo spago decorando con foglie di alloro.

© 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)