

## SALTIMBOCCA DI CARNE



**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.

### Ingredienti Menù

40 g Ècremaiformaggi - EFQX  
40 g (scolati) Funghi prataioli trifolati in asettico - 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 arrostiti colorato  
foglie di alloro