

SALTIMBOCCA DI SORRENTO



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Disporre su ogni fettina di vitello la pomodorina precedentemente addensata con i fiocchi di patate, aggiungere dei cubetti di formaggio e il parmigiano reggiano. Chiudere con fettine di guanciale affumicato, inserire una foglia di salvia e legare gli involtini.

Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
300 g. Pomodorina - CA0K
30 g. Fiokki - PC0
50 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

salvia fresca
80 g. parmigiano reggiano
600 g. fettine di vitello