

SPIEDINI ARROTOLATI CON SALSA DI CARCIOFI E PROSCIUTTO COTTO



Ingredienti Menù

50 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Ingredienti

q.b. bastoncini da spiedini

60 g (1 fettina) tagliata sottile con l'affettatrice carne di manzo

30 g (1 fetta) prosciutto cotto

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 1 involtino.

Aprire le fettine di carne e stendervi sopra la fetta di prosciutto cotto. Farcire con la Gransalsa di cuori di carciofo in asettico e arrotolare. Fare 2 involtini, avvicinarli e infilare 3 bastoncini da spiedini. Tagliare 3 parti in modo da ricavare 3 spiedini.