SPIEDINI ARROTOLATI CON SALSA DI RADICCHIO E SPECK



Ingredienti Menù

50 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

Ingredienti

q.b. bastoncini da spiedini
60 g (1 fettina) tagliata sottile con l'affettatrice carne di manzo
40 g (1 fetta tagliata sottile) speck

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Aprire le fettine di carne e stendervi sopra la fetta di speck. Farcire con la Salsa di radicchio rosso e arrotolare. Fare 2 involtini, avvicinarli e infi lare 3 bastoncini da spiedini. Tagliare 3 parti in modo da ricavare 3 spiedini.

© 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)