

SPIEDINI DI GIRELLE DI CARNE

Ingredienti Menù

100 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
100 g. Spinaci pronti - T3P
10 g. Fiokki - PC5
q.b. Pangiallo - Q31
q.b. Panrossa - Q51
q.b. Panverde - Q41
Senape - EW0X

Ingredienti

600 g. fettine di manzo o di cavallo
stuzzicadenti da spiedino
q.b. sale e pepe
200 g. uova pastorizzato brick
50 g. parmigiano reggiano grattugiato
120 g. formaggio a fette

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Stendere le fettine di carne tra due fogli di carta forno e batterle leggermente, spennellarle solo da un lato con la senape e passarle nei pani colorati. Il pane deve essere solo da un lato che è quello che rimane esterno. Disporsi sopra le fettine di formaggio e le frittate di peperoni rossi e di spinaci addensate con il fiokki di patate precedentemente preparate. Arrotolare il tutto, accostare gli involtini due a due e fermare la carne infilandola con bastoncini da spiedino. Tigliare le girelle e disporre su di un piatto.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 130° C per 10 minuti.