

## SPIEDINI DI GIRELLE DI CARNE



**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. Disporvi sopra le fettine di formaggio e le frittate di peperoni rossi e di spinaci addensate con il fiocchi di patate precedentemente preparate. Arrotolare il tutto, accostare gli involtini due a due e fermare la carne infilandola con bastoncini da spiedino. Togliere le girelle e disporre su di un piatto.

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

### Ingredienti Menù

100 g. Crema di peperoni rossi - KN0K  
100 g. Spinaci pronti - T3P  
10 g. Fiocchi - PC5  
q.b. Pangiallo - Q31  
q.b. Panrosso - 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