

SPIEDO DI ROTOLI IN SUGO POMODORINA



Ingredienti Menù

180 g Pomodorina - CA1

q.b. Pangiallo - Q31

Ingredienti

pepe macinato

q.b. parmigiano reggiano

150 g. spinaci scottati e pestati

6 uova

50 g. prosciutto crudo a fette

240 g. formaggio Asiago a fette

350 g. bistecca di manzo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Preparare una frittata: sbattere le uova con gli spinaci macinati, il parmigiano reggiano grattugiato e un pizzico di pepe. Battere le bistecche con il batticarne. Distribuire su un tagliere il pangiallo e adagiarvi le fette di manzo. Stendere sulle fette di manzo l'Asiago, la frittata e il prosciutto crudo. Arrotolare il tutto e tagliarlo in rotoli di alcuni centimetri di spessore, infilarli negli spiedini e stenderli su una teglia da forno, aggiungendo il parmigiano reggiano grattugiato. Gratinare in forno a 180°C per circa 15 minuti. Nel frattempo, con un frullatore a immersione, emulsionare Pomodorina per preparare il sugo d'accompagnamento. Comporre il piatto ponendo gli spiedini ottenuti su un letto di Pomodorina tiepida. Decorare con qualche fogliolina di basilico.