TAMBURO DI MANZO E SALSARANCIA



Ingredienti Menù

30 g. Salsarancia - TD7

q.b. Fiokki - PC0

Ingredienti

200 g. carne macinata di manzo

q.b. porro fresco tagliato a fette

2 fette arancia fresca

q.b. erba cipollina

q.b. sale e pepe nero

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento senza glutine

Per 1 persona.

Aggiungere alla carne macinata la Salsarancia (20% rispetto alla quantità della carne), un pizzico di sale e di pepe. Impastare e incorporare i Fiokki, fino ad ottenere una consistenza ideale che ci consenta di formare una palla di carne a forma di tamburo.

Mettere una fetta sottile di arancia sulla base e un'altra sulla parte superiore del tamburo, decorare con porro fresco ed erba cipollina.

Infornare a 180°C per 15 minuti, rigirando sopra e sotto.

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

© 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)