TIMBALLO AI PEPERONI E FINOCCHIETTO



Ingredienti Menù

300 g. Condimento al finocchietto selvatico - BW1

400 g. Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1

Ingredienti

6 fette Prosciutto cotto

4 Uova

100 ml. Panna fresca

20 g. Parmigiano reggiano

q.b Burro

q.b. Prezzemolo

q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Imburrare sei stampini e foderarli con le fette di prosciutto cotto. Nel frattempo in una ciotola sbattere le uova con l'aiuto di una frusta; aggiungere la panna, la salsa arlecchino, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato. Insaporire con una macinata di pepe e amalgamare bene il composto, quindi suddividerlo negli stampini. Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti. In una padella scaldare il condimento al finocchietto e distribuirlo nei piatti; sformarvi sopra i timballi ai peperoni e servire subito.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)