

BANDIERINE DI CARNE CON CARCIOFI, CIPOLLINE E FUNGHI



Ingredienti Menù

- 1 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1
- 1 Funghi prataioli in olio di girasole - FUH
- 1 Soleggiati - TX1
- 1 Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA1

Ingredienti

- 30 g Prosciutto cotto arrosto
- 40 g Lombo di maiale a fettine
- 1 fetta Formaggio Edamer o Emmenthal

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 1 bandierina

Stendere le fettine di lombo di maiale e adagiarvi sopra le fette di prosciutto cotto con racchiuse all'interno le fette di formaggio. Decorare con i pomodori Soleggiati, gli Spaccatelli di carciofo "freschezza" e le Cipolline all'aceto balsamico di Modena fissando il tutto con un bastoncino da spiedino.