ITALIAN BREAKFAST

Una rivisitazione salata del classico “cappuccino e cornetto”, trasformando una colazione che abbonda di carboidrati in una più energica iniezione di proteine.



INGREDIENTI

- 1 fettina di lonza di 65g
- 85g macinato: 50% manzo, 50% pasta di salsiccia
- 30g Salsa di Noci
- 40g Fantasia di Funghi Trifolati
- Timo - Liofilizzato
- Semi di Sesamo Nero - Interi

PROCEDIMENTO

- Battere la fettina di maiale e tagliare a triangolo.
- Riempire con il macinato lavorato con salsa di noci, funghi e timo.
- Avvolgere a forma di brioche.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti.
- Esporre o servire affiancato ad un bicchiere contenente la fantasia di funghi e un ricciolo di spuma di formaggio caprino.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa di Noci



Fantasia di Funghi Trifolati



Timo - Liofilizzato



Semi di Sesamo Nero - Interi