SPIEDINI SMILE

Facciamo l'occhiolino alle atmosfere del finger food, portando sulla tua tavola un nutriente sorriso.



INGREDIENTI PER 3 SPIEDINI

- 240g fesa di tacchino
- 300g macinato: 50% manzo, 50% pasta di salsiccia
- 90g mozzarella a sfoglia
- 90g Friarielli in Olio di Girasole
- Marinata per Grigliate - Miscela di Spezie

PROCEDIMENTO

- Battere bene la fesa di tacchino.
- A parte realizzare 2 rotolini di sfoglia di mozzarella farcita con i friarielli.
- Farcire la fesa con il macinato e i rotolini precedentemente preparati.
- Arrotolare il tutto, infilare lo stecco e tagliare a fette.
- Insaporire con la marinata per grigliate.
- Cuocere in forno caldo a 200°C per 13 minuti o in padella 4 minuti per lato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Friarielli in Olio di Girasole



Marinata per Grigliate - Miscela di Spezie