

i nostri preparati

rollè di vitellino



ingredienti:

carne di vitello,

sale, pepe,

formaggio vacchino,

prosciutto cotto s/pol.

pasta filata,

prezzemolo.

Plu 70

allergeni:

Latte e derivati



*in cucina: Prendete una pirofila e aggiungete olio, carota, cipolla e sedano tritati, adagiate il Rollè e infornate a 180 gradi per circa un'ora (ricordate che la temperatura del forno può variare da modello a modello, in questo caso la temperatura deve essere moderata). Questa pietanza si abbina bene con vini rossi corposi anche frizzanti :
aglianico, cabernet, sangiovese*