



ROLLÉ DI PROSCIUTTO, CRESCENZA E RUCOLA

Chef

Carlo Bresciani

Quartirolo ZANI



PORTATA
Antipasto



SERVIZIO
12 Persone



Procedimento

Per la guarnizione, adagiare su un foglio di pellicola una strato di prosciutto crudo a fette, spalmare lo stracchino e completare con le foglie di rucola.

Avvolgere il tutto in modo da formare un rotolino stringendo il più possibile con la pellicola.

Abbattere di temperatura, quindi tagliare delle fette a uno spessore di 1 cm e mezzo e disporle sulle tigelle.

Condire la superficie di ogni tigella con olio evo e pepe e decorare con una fogliolina di rucola

Ingredienti

- Gr 50 crudo di parma
- Gr 70 crescenza Zani
 - Gr 15 rucola
- Sale e pepe olio evo
- N 12 tigelle