

La Cima

Ingredienti

uova
formaggio
parmigiano
maggiorana
aglio
pinoli
carota
piselli
mortadella
pancetta di vitello

Preparazione

Far bollire separatamente, le uova, la carota e i piselli. Tritare l'aglio e i pinoli e tagliare a cubettini la mortadella, quindi unire tutti gli ingredienti mescolandoli. Con il ripieno ottenuto farcire la tasca di pancetta di vitello, chiuderla con uno spago da cucina e farla bollire nel brodo. Una volta bollita lasciatela raffreddare con un peso sopra.

The Portofino Coast World

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf



< Indietro

Inizio pagina

Booking on Line