

CUCINA CON NOI

ROLL BACON BBQ



Ingredienti:

- 1 kg di macinato magro o magrissimo (a vostro piacimento)
- 1,5 etti di bacon
- 8 fette di cheddar
- 1 spicchio d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- Salsa BBQ (si trova già pronta nei supermercati)
- Vino bianco
- Olio extravergine
- Sale

Procedimento:

- 1) Unire alla carne macinata il sale, un po' d'olio e un po' di salsa barbecue e mischiare il tutto.
- 2) Appiattire il macinato su un foglio di carta da forno creando uno strato che verrà ricoperto con: prima il cheddar, successivamente il bacon, e infine la salsa barbecue spennellata con un pennellino da cucina.
- 3) Con l'aiuto della carta da forno, arrotolare il macinato su se stesso così da ottenere un rotolo.
- 4) Una volta chiuso il rotolo anche dai lati, posizionarlo in una pirofila con olio, vino bianco, spicchio d'aglio, rosmarino e un pizzico di sale.
- 5) Cuocere per un'ora e mezza a 180 gradi.

Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!

CUCINA CON NOI

ROLL BACON BBQ



Ingredienti:

- 1 kg di macinato magro o magrissimo (a vostro piacimento)
- 1,5 etti di bacon
- 8 fette di cheddar
- 1 spicchio d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- Salsa BBQ (si trova già pronta nei supermercati)
- Vino bianco
- Olio extravergine
- Sale

Procedimento:

- 1) Unire alla carne macinata il sale, un po' d'olio e un po' di salsa barbecue e mischiare il tutto.
- 2) Appiattire il macinato su un foglio di carta da forno creando uno strato che verrà ricoperto con: prima il cheddar, successivamente il bacon, e infine la salsa barbecue spennellata con un pennellino da cucina.
- 3) Con l'aiuto della carta da forno, arrotolare il macinato su se stesso così da ottenere un rotolo.
- 4) Una volta chiuso il rotolo anche dai lati, posizionarlo in una pirofila con olio, vino bianco, spicchio d'aglio, rosmarino e un pizzico di sale.
- 5) Cuocere per un'ora e mezza a 180 gradi.

Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!