Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

MILLEFOGLIE DI ROASTBEEF CON PETALI DI PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Petali di Parma

INGREDIENTI

- 1 confezione Petali di Parmigiano Reggiano
- 200g roastbeef a fette
- 2 cucchiai pesto di basilico
- 30g valeriana
- 1 limone

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
TEMPO: 10 minuti
DIFFICOLTA': facile

Su un vassoio da portata stendere qualche fetta di roastbeef, spennellare con pesto di basilico, guarnire con valeriana e Petali di Parmigiano Reggiano.
Effettuare la stessa operazione per tre volte.
Servire con spicchi di limone fresco e qualche grissino.