



CUCINA CON NOI!

Contorno Amico con straccetti alle mandorle e speck

Un piatto unico dal gusto particolare, che abbina un colorato mix di verdure a straccetti di carne: pronto in pochi minuti grazie alla tecnica della vasocottura, ideale per una ristorazione veloce.

INGREDIENTI

150 g di [Contorno Amico Orogel](#)

4 fettine sottili di lonza

2 fettine di speck

2 rametti di timo

1 limone

1 cucchiaino di miele di acacia

1 pizzico di semi di finocchio

olio extravergine di oliva



15



1



Facile



Secondi Piatti



Microonde

Preparazione

- 1** Mescolare il miele con un cucchiaio di succo di limone, i semi di finocchio pestati, il timo sfogliato e due cucchiai di olio.
- 2** Stendere le fettine di maiale, coprirle con mezza fetta di speck e arrotolarle formando un involtino. Spennellare gli involtini con l'emulsione al miele e lasciare insaporire per 10 minuti.
- 3** Inserire le verdure e gli involtini nel vaso, completare con un rametto di timo e un filo di olio. Chiudere e cuocere in microonde per 4 minuti a 750 Watt.

