



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

BISTECCHHE DI VITELLO

PROSCIUTTO DI PARMA

INGREDIENTI:

300 grammi di fettine di vitello
1 palla di mozzarella
10 fette di prosciutto di Parma
salvia fresca
EldurApi Provencal herbs

NECESITA:

Barbecue o forno
Wood Wraps Alder
spago da macellaio

SET UP:

calore indiretto

Iniziare immergendo Wood Wrap nell'acqua. Procedere in questo modo per un'ora.

Quindi posizionare le bistecche di vitello sull Wood Wrap e completare con prosciutto di Parma, mozzarella, Provencal herbs e un po' di salvia.

Infine, legare l'involucro con uno spago da macellaio e cuocerlo alla griglia per +/- 15 minuti a calore indiretto a una temperatura di 180-200°C. La carne di vitello è pronta quando ha raggiunto una temperatura interna di 65°C.