

GEROLLTE PIADINA MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND DREIERLEI OLIVEN



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Oregano und den Kartoffelfiokki mischen.
3. Eine dünne Schicht Fleisch der Länge nach mittig auf die Piadina streichen und mit Käse Bruschetta... Mia, den Tomaten und den Oliven belegen.
4. Die Füllung eng umwickeln und die Enden übereinanderlegen.

Menù-Zutaten

150 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“)
- 7020
1 conf Tortillas - 7045
3 Piadina sfogliata extrasottile (Extradünnes Fladenbrot, zart wie Blätterteig) - 7032
35 g Fiokki - PC5
50 g Soleggiati - TX3
50 g Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1
q.b. Sale alle erbe - PGO

Zutaten

Eine Prise Pfeffer
Eine Prise Salz
500 g Hackfleisch