GEROLLTE PIADINA MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND DREIERLEI OLIVEN



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 - PG0

Zutaten

Eine Prise Pfeffer
Eine Prise Salz
500 g Hackfleisch

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)