

MEHRSCHICHTIGE FLEISCHTORTE



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 8 Personen)

Das Hackfleisch mit 20 g Fiokki und dem Kräutersalz verkneten. Die restlichen 10 g Fiokki zur „Gransalsa“ mit Zucchini geben. Den mit Klarsichtfolie bedeckten Boden einer 20-cm- ortenform mit einer Hackfleischschicht belegen. Das Fleisch schichtenweise mit „Gransalsa“ mit Zucchini, Käsescheiben, gekochtem Schinken, Grancrema mit geräuchertem Scamorza und zuletzt einer weiteren Schicht Hackfleisch belegen.

Tipps

40 Minuten bei 160 °C im Ofen braten.

Menù-Zutaten

100 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

150 g Gransalsa di zucchini (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1

30 g Fiokki - PC0

4 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

1 kg Rinderhackfleisch

100 g gekochter Schinken

100 g Käse in Scheiben