# MEHRSCHICHTIGE FLEISCHTORTE

## Menù-Zutaten

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

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