PORTAFOGLI CON ASPARAGI

Menù-Zutaten

12 Asparagi verdi lunghi lessati - VKB

30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028

50 g. Fiokki - PC0

50 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

60 g. Dadolata di verdure - BS0K

q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

4 fette scamorza affumicata

400 g. macinato misto

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Per 4 persone.

Preparare l'impasto amalgamando il macinato con la Grancrema di scamorza, i Fiokky, il sale alle erbe. Formare 4 hamburger e su un lato di ognuno stendere 15 g. di Dadolata di verdure ben scolata, pressandola leggermente. Spolverizzare con il pane grattugiato. Al centro del lato opposto di ogni hamburger adagiare una fettina di scamorza affumicata e 3 asparagi verdi interi. Chiudere a portafoglio pressando leggermente al centro. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.

© 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)