SCHNECKE MIT CHAMPIGNONS UND GEKOCHTER SCHINKEN



Menù-Zutaten

125 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Fiokki - PC0

750 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1

Zutaten

n.B. Rucola

1 kg feines Hackfleisch

500 g Gekochter Schinken

400 g Scamorza-Käse

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

FÜR 15 SCHNECKEN

Das Fleisch hacken und mit den „Fiokki“ verkneten. Die Masse zwischen zwei Bögen Backpapier legen und zu einem etwa 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit Scamorza-Scheiben, gekochtem Schinken, den zuvor mit Paniermehl eingedickten gedünsteten und aseptisch abgefüllten Champignons und ein paar Rucolablättern belegen. Das belegte Fleisch mithilfe des Backpapiers einrollen. Die Rolle mit Küchengarn zusammenbinden und alle 2-3 cm mit einer Schleife verschließen. Die Rolle zwischen den Schleifen in Schnecken schneiden.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)