

SONNENBLUMENPASTETE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Zutaten miteinander vermengen, um die Füllung vorzubereiten. Eine Blätterteigscheibe mit einem Durchmesser von zirka 10 cm ausschneiden und einen Teil der Füllung

in die Mitte geben. Dieser Teil soll den Blütenkorb einer Sonnenblume darstellen. Die restliche Füllung ringförmig am Rand der Blätterteigscheibe verteilen und von der

Füllung im mittleren Teil getrennt halten. Eine weitere Blätterteigscheibe darüberlegen und die beiden Scheiben an den Stellen zwischen den Füllungen zusammendrücken. 5 bis

6 cm lange „Blütenblätter“ schneiden. Den mittleren Teil der „Sonnenblume“ mit rotem Paniermehl, die äußeren Blütenblätter mit gelbem Paniermehl bestreuen. Die „Blütenblätter“

umdrehen, sodass die Füllung oben zu sehen ist.

Menù-Zutaten

150 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1

25 g Fiokki - PC0

Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

Panrosso (Rotes Paniermehl) - Q51

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

50 g geriebener Parmigiano Reggiano

2 frische Blätterteigplatten (rund, je 250 g)