TRAMEZZINI MIT MORTADELLA UND PISTAZIEN



Menù-Zutaten

200 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

60 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

1000 g gemischtes Hackfleisch

150 g Mortadella

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 15 Tramezzini

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit den Kartoffelfiokki mischen.
2. Ca. 500 g Fleisch zwischen zwei Blätter Backpapier legen, mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen und ein Rechteck herausarbeiten.
3. Auf die Schicht aus Fleisch eine Schicht Pesto mit Pistazien streichen und darauf die Mortadella verteilen.
4. Darauf eine gleich große Schicht Fleisch legen und wieder mit einer Schicht Pistazienpesto bestreichen.
5. Den belegten Fleischteig erst in Quadrate und danach in Dreiecke schneiden, sodass man schöne Tramezzini erhält.

© 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)