TRAMEZZINI MIT “SOLEGGIATI” UND OLIVEN



Menù-Zutaten

120 g Tris di olive piccantine - UO1

150 g Soleggiati - TX3

40 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

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. Den Fleischteig in folgender Reihenfolge belegen:
4. Darauf legt man eine zweite gleichgroße Schicht Fleisch.
5. Den belegten Fleischteig dann zuerst in Quadrate und dann 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)