TRAMEZZINI MIT STEINPILZEN UND RUCOLA



Menù-Zutaten

60 g Fiokki - PC5

750 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

200 g Käse in Scheiben

150 g Hacfrischer Paniermehl

N.B. Hacfrischer Rucola

1 kg Hackfleisch

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten 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. Den Fleischteig in folgender Reihenfolge belegen: Käsescheiben, Steinpilze, die man vorher mit Paniermehl mischt, frischer Rucola und zuguterletzt nochmals Käse.
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)