TROMMEL AUS RINDFLEISCH UND SALSARANCIA

Menù-Zutaten

30 g Salsarancia - TD7

n.B. Fiokki - PC0

Zutaten

200 g Rinderhackfleisch, frischer

in Scheiben geschnittener Lauch

Scheiben frische Orange

n.B. Schnittlauch

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Die Salsarancia zum Hackfleisch geben (20 % im Verhältnis zum Fleisch), mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die „Fiokki“ einarbeiten und alles verkneten, bis die Masse die richtige Konsistenz erreicht, um eine Fleischkugel in Trommelform daraus zu formen. Eine Orangenscheibe auf die eine und eine auf die andere Seite der Trommel legen mit frischem Lauch und Schnittlauch dekorieren. 15 Minuten bei 180 °C garen und dabei einmal umdrehen.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 1 persona.

Aggiungere alla carne macinata la Salsarancia (20% rispetto alla quantità della carne), un pizzico di sale e di pepe. Impastare e incorporare i Fiokki, fino ad ottenere una consistenza ideale che ci consenta di formare una palla di carne a forma di tamburo. Mettere una fetta sottile di arancia sulla base e un’altra sulla parte superiore del tamburo, decorare con porro fresco ed erba cipollina.

Infornare a 180°C per 15 minuti, rigirando sopra e sotto.

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

© 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)