CROISSANT AL PORRO E SCAMORZA

Menù Ingredients

120 g Gransalsa di Porro - BI1

50 g Fiokki - PC0

90 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91

Ingredients

25 g (3 fette) Prosciutto cotto

q.b. Uovo

q.b. Semi di papavero

q.b. Sale e Pepe

80 g Parmigiano Reggiano

400 g Macinato fine

230 g (1 disco) Pasta sfoglia

Chef: Gianluca Galliera

Method

Per 4 persone

Macinare la carne, quindi impastarla con il Parmigiano Reggiano, la Gransalsa di porro, la Grancrema di scamorza affumicata, i Fiokki ed aggiustare di sale e pepe. Stendere la pasta sfoglia e adagiarvi le fette di prosciutto cotto. Aggiungere il ripieno preparato, disponendolo in modo omogeneo sulla base di pasta sfoglia, ricoprendola interamente. Tagliare la pasta sfoglia farcita in 8 spicchi. Arrotolare ogni spicchio creando un croissant. Spennellare la superficie con albume d'uovo e decorare con semi di papavero.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)