

## 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 albumi d'uovo e decorare con semi di papavero.