

GIRELLA PRATAIOLI E PROSCIUTTO COTTO



Menù Ingredients

125 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
60 g Fiokki - PC0
750 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1

Ingredients

1000 g macinato fine
400 g fontina
q.b. rucola
500 g prosciutto cotto

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 15 girelle.

Macinare la carne e impastarla con i Fiokki. Disporre il macinato tra due fogli di carta da forno; stendere la carne con un mattarello per ottenere una sfoglia dello spessore di circa 0,5 cm e ricavarne un rettangolo. Farcire la sfoglia con la fontina a fette, il prosciutto cotto, i Funghi prataioli trifolati in asettico precedentemente addensati con il Pane grattugiato e qualche foglia di rucola. Arrotolare la sfoglia farcita, aiutandosi con la carta forno, in modo da ottenere un rotolo di carne. Legare il rotolo con la corda per arrosti e ogni 2-3 cm chiudere con un fiocchetto. Tagliare il rotolo tra una corda e l'altra, ottenendo così le girelle.