TORTILLAS PROSCIUTTO E FUNGHI



Chef: Gianluca Galliera

Menù Ingredients

5 g Fiokki - PC0

60 g (scolati) Funghi prataioli trifolati - FEB

N° 1 Tortillas - 7045

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

130 g macinato misto manzo/maiale

n° 3 fette formaggio Edamer a fette

60 g prosciutto cotto a fette spesse

q.b. rucola fresca

Method

Per 2 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne
2. Impastare la carne con il sale alle erbe e i Fiokki. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Adagiare sulla tortillas uno strato sottile di macinato di carne aiutandosi con un matterello in teflon. Adagiare le fette di prosciutto cotto, il formaggio a fette, i funghi prataioli ben scolati e la rucola fresca
4. Arrotolare compattando gli ingredienti.
5. Tagliare la tortillas a metà in diagonale per ottenere due rotoli e legare con lo spago. Decorare a piacere

Consigli del macellaio: cuocere in forno preriscaldato per 15/20 minuti a 180°C .

© 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)