

TORTILLAS SOLEGGIATI E OLIVE PICCANTI



Menù Ingredients

50 g Soleggiani - TX1
50 g Tris di olive piccantine - UO1
5 g Fiokki - PC0
80/100 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
Nº 1 Tortillas - 7045
q.b. Origano macinato - 1228
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

130 g macinato misto manzo/maiale

Chef: Gianluca Galliera

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 e al centro in tutta la lunghezza il formaggio Bruschetta...Mia, i Soleggiani e le olive leggermente sminuzzati a coltello. Completare con una spolverata di origano.
4. Arrotolare compattando gli ingredienti.
5. Tagliare la tortillas a metà in diagonale per ottenere due rotoli e legare con spago decorando a piacere.
Consigli del macellaio: cuocere in forno preriscaldato per 15/20 minuti a 180°C .