

TORTILLAS SOLEGGIATI E OLIVE PICCANTI



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 Fiocchi. 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 Soleggiati 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 .

Menù Ingredients

50 g Soleggiati - TX1
50 g Tris di olive piccantine - UO1
5 g Fiocchi - PC0
80/100 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
N° 1 Tortillas - 7045
q.b. Origano macinato - 1228
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

130 g macinato misto manzo/maiale