ALBONDIGA DE LA MAMA



Ingredientes Menù

100 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
300 g Spinaci pronti (Espinacas listas para servir) - T3P
75 g Fiokki - PC0
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

300 g jamón cocido cortado grueso
150 g queso edamer en rodajas
500 g carne de vacuno finamente molida
sal y pimienta
1 Hoja de hojaldre rectangular

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 4 personas.
Mezclar la carne con 25 g. de Fiokky y la sal de hierbas y dejar reposar durante 10 minutos. Extiéndalo en la masa de hojaldre de 1/2 cm de grosor. Preparar el relleno de espinacas mezclando con 50 g. de Fiokky, el Grancrema al Parmesan y sazone con sal y pimienta. Poner sobre la carne el queso en lonchas, seguido del jamón cocido y finalmente el relleno de espinacas. Enrolle todo, teniendo cuidado de cerrar bien los lados. Cubrir con el hojaldre haciendo que se adhiera biien los bordes . Realiza ligeras incisiones en rombos y decora con pimienta rosa. Corta dos corazones grandes en la parte superior del rollo y luego retira el hojaldre para que puedas ver la carne. Hornee en el horno durante unos 35 minutos a 170 ° C.

Consejo de carnicero: antes de hornear, untar el hojaldre con yema de huevo batida. Este procedimiento permite que el hojaldre adquiera un bonito color dorado durante la cocción.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)