CROISSANT CON SALSA DE PUERROS Y QUESO SCAMORZA

Ingredientes Menù

120 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - BI1
50 g Fiokki - PC0
90 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91

Ingredientes

Sal y pimienta
80 g Queso Parmesano
3 loncha de 25 gr. de jamón cocido
400 g carne picada bien fina
1 disco redondo de masa de hojaldre de unos 230 g.

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Picar la carne. Mezclar y amasar la carne con el queso Parmesano, la sal, la pimienta, la Gransalsa de puerros, la Grancrema de scamorza y los “Fiokki” de patata. Extender la masa de hojaldre. Colocar la loncha de jamón cocido.
Añadir la masa de carne de manera homogenea sobre la masa de hojaldre, recubriéndola completamente. Cortarl a masa de hojaldre rellenada en 8 triángulos iguales.
Enrollar cada triangulo para crear el croissant. Pintar con huevo batido y decorar con semillas de amapola.

© 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)