FAGOTTINI CON JAMÓN COCIDO Y CREMA DE ROMERO

Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0

50 g Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7

Ingredientes

sal y pimienta

hierbas aromáticas

2 paquetes de hojaldre rectangular

6 lonchas de Emmenthal en rodajas finas

50 g Parmigiano Reggiano

300 g carne picada fina

4 lonchas de jamón cocido

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Triturar la carne y mezclarla con el Parmigiano Reggiano, sal y pimienta, la crema de Romero y el Fiokki. Hacer pequeñas albóndigas. Estirar el hojaldre y cortar 6 cuadrados por paquete. Coloque 10 g de jamón cocido en cada cuadrado. Coloque media rodaja de Emmenthal y una albóndiga ligeramente aplanada. Hacer paquetitos uniendo las cuatro esquinas en el centro. Fíjelos con hierbas aromáticas y decore como desee.

© 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)