

## ROLLITOS CON ESPÁRRAGOS



### Ingredientes Menù

- 12 Asparagi verdi lunghi lessati (Espárragos verdes largos cocidos) - VKB
- 30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028
- 50 g Fiokki - PC0
- 50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91
- 60 g Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BS0K
- Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

### Ingredientes

- 30 g pan rallado
- 4 lonchas de queso scamorza ahumado
- 400 g carne picada mixta

**Chef:** Monica Copetti

**Sin gluten**

### Preparación

Para 4 personas.

Preparar la masa mezclando la carne picada con Grancrema de queso scamorza, fiokki y sal con hierbas. Formar 4 hamburguesas y sobre un lado de cada una extender 15 g de cubitos de verduras bien escurridos, prensándolos ligeramente. Espolvorear el pan rallado. En el centro del lado opuesto de cada hamburguesa añadir una loncha de queso scamorza ahumado y 3 espárragos verdes enteros. Cerrar formando un rollito, presionando ligeramente en el centro. Hornear a 180 °C durante 10 minutos.