ROLLITOS DE CARNE CON CHAMPIÑONES Y JAMÓN COCIDO



Ingredientes Menù

125 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Fiokki - PC0

750 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FE1

Ingredientes

rúcula

400 g fontina

1000 g carne picada finamente molido

30 g jamón cocido

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Picar la carne y mezclarla con el Fiokki. Coloca la carne picada entre dos hojas de papel de hornear; extienda la carne con un rodillo para obtener una hoja de aproximadamente 0,5 cm de grosor y haga un rectángulo. Rellenar la masa con queso fontina loncheado, jamón cocido, champiñones asépticos salteados previamente espesados con pan rallado y unas hojas de rúcula. Enrolla el relleno, con ayuda del papel, para obtener un rollo de carne. Ate el rollo con la cuerda para asar y cierre con un lazo cada 2-3 cm. Cortar el rollo entre una cuerda y otra, obteniendo así los rollitos.

Procedimiento sin gluten

© 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)