SANDWICH CLUB DE CARNE



Ingredientes Menù

100 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FE1

10 g Fiokki - PC5

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

200 g carne picada mixta

50 g jamón cocido

Hojas de lechuga francesa

30 g queso a láminas

rebanadas de pan de molde

1 tortilla de 2 huevos

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Con un cuchillo, picar ligeramente los champiñones en aséptico y añadirlos a la carne picada y previamente condimentada con la sal de hierbas. Montaje del Sandwich Club: colocar sobre la primera rebanada de pan la ½ del jamón cocido, la ½ tortilla francesa, la ½ del queso, la ½ de la carne picada condimentada y unas hojas de lechuga. Colocar la segunda rebanada de pan, repetir el relleno anterior y finalizar con la 3° rebanada de pan. Cortar el sandwich en 4 partes y pinchar con un palillo 2 partes, repetir esta operación para obtener dos porciones.

Consejos del carnicero

Cocinar in forno unos 15min. a 180°C sobre papel de hornear.

© 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)