

TORTA DI CARNE A STRATI



Ingredientes Menù

100 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91
150 g Gransalsa di zucchine - BZ1
30 g Fiokki - PCO
4 g Sale alle erbe - PG0

Ingredientes

100 g Formaggio a fette
100 g Prosciutto cotto
400 g Macinato di manzo fine

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Per 8 persone

Impastare il macinato con 20 g di Fiokky e il Sale alle erbe. Aggiungere alla Gransalsa di zucchine i restanti 10 g di Fiokky. Stendere uno strato di carne sul fondo di una tortiera da 20 cm di diametro precedentemente ricoperta con della pellicola. Continuare con uno strato di Gransalsa di zucchine, formaggio a fette, prosciutto cotto, Grancrema di scamorza e terminare con uno strato di carne.

Suggerimenti

Cuocere in forno a 160°C per 40 minuti.