

ENROLLADO DE PIADINA CON SOLEGGIATI Y TRIS DE ACEITUNAS PICANTES



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 6 personas

Procedimiento:

1. Picar la carne.
2. Amasar la carne con sal, la pimienta, el orégano y el Fiokki.
3. Extender una fina capa de la carne picada condimentada en la Piada, y en la parte central a lo largo poner Queso para Bruschetta, Soleggiati y el Tris de aceitunas.
4. Enrollar la Piada, prensando todos los ingredientes y doblando los extremos hacia adentro.

Ingredientes Menù

- 150 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
- 1 conf Tortillas - 7045
- 3 Piadina sfogliata extrasottile (Piadina hojaldrada extrafina) - 7032
- 35 g Fiokki - PC5
- 50 g Soleggiati - TX3
- 50 g Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) - UO1
- q.b. Sale alle erbe - PGO
- Origano macinato (Orégano molido) - 1228

Ingredientes

- al gusto Pimienta
- al gusto Sal
- 500 g carne picada