FAGOTTINI AL PROSCIUTTO COTTO E CREMA DI ROSMARINO

Ingrédients Menù

20 g Fiokki - PC0

50 g Crema di Rosmarino - KU7

Ingrédients

4 fette Prosciutto cotto

300 g Macinato fine

50 g Parmigiano Reggiano

6 fette Emmenthal tagliato sottile

2 confezioni Pasta sfoglia rettangolare

q.b. Sale e Pepe

q.b. Erbe aromatiche

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone

Macinare la carne. Impastare la carne con il Parmigiano Reggiano, la Crema di rosmarino, i Fiokki ed aggiustare di sale e pepe. Con l'impasto ottenuto realizzare delle polpettine. Stendere la pasta sfoglia e ricavarne 6 quadrati per confezione. Adagiare 10 g di prosciutto cotto e mezza fetta di Emmenthal su ogni quadrato di sfoglia. Ultimare con una polpetta di carne leggermente schiacciata. Chiudere la sfoglia unendo i quattro angoli ed ottenere così dei fagottini. Chiuderli con erbe aromatiche e decorare a piacere.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)