GIRELLA PRATAIOLI E PROSCIUTTO COTTO



Ingrédients Menù

125 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Fiokki - PC0

750 g Funghi prataioli trifolati - FE1

Ingrédients

1000 g macinato fine

400 g fontina

q.b. rucola

500 g prosciutto cotto

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Per 15 girelle.

Macinare la carne e impastarla con i Fiokki. Disporre il macinato tra due fogli di carta da forno; stendere la carne con un mattarello per ottenere una sfoglia dello spessore di circa 0,5 cm e ricavarne un rettangolo. Farcire la sfoglia con la fontina a fette, il prosciutto cotto, i Funghi prataioli trifolati in asettico precedentemente addensati con il Pane grattugiato e qualche foglia di rucola. Arrotolare la sfoglia farcita, aiutandosi con la carta forno, in modo da ottenere un rotolo di carne. Legare il rotolo con la corda per arrosti e ogni 2-3 cm chiudere con un fi occhetto. Tagliare il rotolo tra una corda e l'altra, ottenendo così le girelle.

Préparation sans gluten

© 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)