

## GIRELLA PRATAIOLI E PROSCIUTTO COTTO



### Ingrédients Menù

125 g Pane grattugiato senza glutine - 7028

60 g Fiokki - PC0

750 g Funghi prataioli trifolati in asettico - 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.