

PORTEFEUILLES AUX ASPERGES



Ingrédients Menù

12 Asparagi verdi lunghi lessati (Asperges vertes longues bouillies) - VKB
30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028
50 g Fiokki - PC0
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de Scamorza fumée) - E91
60 g Dadolata di verdure (Mix de légumes en dés) - BS0K
q.s. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PGO

Ingrédients

400 g viande hachée mélangée
4 tranches de scamorza fumée
30 g chapelure

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Préparer le mélange en amalgamant la viande hachée avec la Crème de scamorza, les Flocons de pommes de terre et le Sel aux herbes. Former 4 hamburgers et étaler sur un côté de chacun d'eux 15 g de Mix de légumes en dés bien égouttés, en les pressant légèrement. Saupoudrer de chapelure. Au centre du côté opposé de chaque hamburger, déposer une tranche de scamorza fumée et 3 asperges vertes entières. Fermer en portofeuille en pressant légèrement au centre. Faire cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.