

## TORTA DI CARNE A STRATI



### Ingrédients Menù

100 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91  
150 g Gransalsa di zucchine - BZ1  
30 g Fiokki - PC0  
4 g Sale alle erbe - PG0

### Ingrédients

100 g Formaggio a fette  
100 g Prosciutto cotto  
400 g Macinato di manzo fine

**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

### Préparation

Per 8 persone

Impastare il macinato con 20 g di Fiokky e il Sale alle erbe. Aggiungere alla Gransalsa di zucchine i restanti 10 g di Fiokky. Stendere uno strato di carne sul fondo di una tortiera da 20 cm di diametro precedentemente ricoperta con della pellicola. Continuare con uno strato di Gransalsa di zucchine, formaggio a fette, prosciutto cotto, Grancrema di scamorza e terminare con uno strato di carne.

### Suggerimenti

Cuocere in forno a 160°C per 40 minuti.