

TORTA DI CARNE ALBERO DI NATALE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone.

Impastare il macinato con fiocchi di patate, il sale alle erbe, la Gransalsa di porcini e la Castagnapronta. Ritagliare due grandi triangoli dai fogli di pasta sfoglia realizzando la forma dell'albero di Natale, conservando lo scarto. Stendere l'impasto di carne su un triangolo e coprire con l'altro. Lasciare riposare in abbattitore per cinque minuti. Tagliare "i rami" ed attorcigliarli su loro stessi. Spennellare con olio e decorare con Panverde, pepe rosa e pepe verde. Con la pasta sfoglia rimasta creare il busto dell'albero e una stella per la punta. Cuocere in forno caldo a 180°C per 25 minuti.

Ingrédients Menù

100 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1
20 g. Fiocchi - PC0
50 g. Castagnapronta - AR1
per decorare Pepe rosa speciale essiccato - 1282
per decorare Pepe verde liofilizzato - PH9
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingrédients

q.b. sale e pepe
2 fogli rettangolari pasta sfoglia
400 g. macinato bianco (pollo, tacchino, vitello)