TORTA GIRASOLE



Ingrédients Menù

150 g. Gransalsa di Porro - BI1

40 g. Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

500 g. macinato misto fine

50 g. uovo pastorizzato brick o albume pastorizzato

50 g. parmigiano reggiano grattugiato

due fogli pasta sfoglia stesa fresca rotonda da 250 g cad.

Chef: Monica Copetti

Préparation

Impastare la carne macinata con il fiokki ed il sale alle erbe. Successivamente aggiungere la gransalsa di porro ed il parmigiano grattugiato, impastare e lasciare riposare 10 minuti. Formare una polpetta schiacciata del diametro di 10 cm e adagiarla al centro di un disco di pasta sfoglia simulando il centro del girasole. Il ripieno rimanente stenderlo ad anello nella parte esterna del disco di pasta sfoglia separandolo dal ripieno interno, lasciando libero 1 cm del bordo esterno.
Ricoprire con un altro disco di pasta sfoglia e premere i due dischi dove vi è assenza del ripieno.
Tagliare i petali del girasole della lunghezza di 5/6 cm. Spennellare con uovo pastorizzato o albume e cospargere di Panrosso il centro del girasole e di Pangiallo i petali esterni. Capovolgere i petali mettendo in vista il ripieno.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 180°C per mezz'ora circa.

© 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)