

TORTA GIRASOLE



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 albumi e cospargere di Panrossi 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.

Ingrédients Menù

150 g. Gransalsa di Porro - BI1
40 g. Fiokki - PC0
q.b. Pangiallo - Q31
q.b. Panrossi - Q51
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

500 g. macinato misto fine
50 g. uovo pastorizzato brick o albumi pastorizzato
50 g. parmigiano reggiano grattugiato
due fogli pasta sfoglia stesa fresca rotonda da 250 g cad.