

TORTILLAS PROSCIUTTO E FUNGHI



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 2 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne
2. Impastare la carne con il sale alle erbe e i Fiocchi. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Adagiare sulla tortillas uno strato sottile di macinato di carne aiutandosi con un matterello in teflon. Adagiare le fette di prosciutto cotto, il formaggio a fette, i funghi prataioli ben scolati e la rucola fresca
4. Arrotolare compattando gli ingredienti.
5. Tagliare la tortillas a metà in diagonale per ottenere due rotoli e legare con lo spago. Decorare a piacere

Consigli del macellaio: cuocere in forno preriscaldato per 15/20 minuti a 180°C .

Ingrédients Menù

5 g Fiocchi - PCO
60 g (scolati) Funghi prataioli trifolati - FEB
N° 1 Tortillas - 7045
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingrédients

130 g macinato misto manzo/maiale
n° 3 fette formaggio Edamer a fette
60 g prosciutto cotto a fette spesse
q.b. rucola fresca