TORTILLAS SOLEGGIATI E OLIVE PICCANTI



Ingrédients Menù

50 g Soleggiati - TX1

50 g Tris di olive piccantine - UO1

5 g Fiokki - PC0

80/100 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

N° 1 Tortillas - 7045

q.b. Origano macinato - 1228

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

130 g macinato misto manzo/maiale

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 Fiokki. Lasciare riposare 10 minuti.

3. Adagiare sulla tortillas uno strato sottile di macinato di carne e al centro in tutta la lunghezza il formaggio Bruschetta...Mia, i Soleggiati e le olive leggermente sminuzzati a coltello. Completare con una spolverata di origano.

4. Arrotolare compattando gli ingredienti.

5. Tagliare la tortillas a metà in diagonale per ottenere due rotoli e legare con spago decorando a piacere.

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

© 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)