TRAMEZZINI À LA MORTADELLE ET PISTACHES



Ingrédients Menù

200 g Pesto ai pistacchi (Pesto aux pistaches) - BX7

60 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

800 g viande hachée finement

150 g mortadelle

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Pour 8 tramezzini

1. Passer la viande deux fois au hachoir et la mélanger avec 40 g de Fiokki et le sel aux herbes. Laisser reposer pendant 10 minutes.

2. Placer la viande préparée entre deux feuilles de papier sulfurisé ; étaler la viande au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une feuille d'environ 1/2 cm d'épaisseur et découper un rectangle à l'aide du fer à repasser spécial pour les feuilles.

3. Farcir la feuille de viande sur la moitié de sa longueur avec une couche de pesto aux pistaches épaissi avec 20 g de fiokki et une couche de tranches de mortadelle. Terminer par une autre couche de pesto aux pistaches.

4. Couvrir avec la couche de viande restante.

5. Couper la pâte farcie en carrés puis en triangles pour former des tramezzini.

© 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)