CLUB SANDWICH DI CARNE



Ingredienti Menù

100 g Funghi prataioli trifolati - FE1

10 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

200 g Macinato misto

50 g Prosciutto cotto

q.b. Insalata gentile

30 g. Formaggio a fette Edamer

3 fette Pane per club sandwich

100 ml Uovo pastorizzato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 1 Club Sandwich

Tritare leggermente a coltello i Funghi prataioli itrifolati ed unirli al macinato di carne aromatizzato con il Sale alle erbe ed addensare con i Fiokki. Adagiare sulla prima fetta di pane il prosciutto cotto, la frittata di uova, il formaggio Edamer, la farcia di carne e la foglia di insalata.

Adagiare la seconda fetta di pane e ripetere la farcitura chiudendo con la terza fetta di pane. Tagliare a spicchi il pane americano in modo da ottenere 4 tramezzini ed infilare con un bastoncino da spiedino. Cuocere in forno per 15-20 minuti a 180°C su un foglio di carta forno.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)