

GIRELLA PRATAIOLI E PROSCIUTTO COTTO



Ingredienti Menù

125 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

60 g Fiokki - PC0

750 g Funghi prataioli trifolati - FE1

Ingredienti

1000 g macinato fine

400 g fontina

q.b. rucola

500 g prosciutto cotto

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 15 girelle.

Macinare la carne e impastarla con i Fiokki. Disporre il macinato tra due fogli di carta da forno; stendere la carne con un mattarello per ottenere una sfoglia dello spessore di circa 0,5 cm e ricavarne un rettangolo. Farcire la sfoglia con la fontina a fette, il prosciutto cotto, i Funghi prataioli trifolati in asettico precedentemente addensati con il Pane grattugiato e qualche foglia di rucola. Arrotolare la sfoglia farcita, aiutandosi con la carta forno, in modo da ottenere un rotolo di carne. Legare il rotolo con la corda per arrosti e ogni 2-3 cm chiudere con un fi occhetto. Tagliare il rotolo tra una corda e l'altra, ottenendo così le girelle.

Procedimento senza glutine