GIRELLE GUSTOSE



Ingredienti Menù

50 g Crema di olive nere - EZH

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

120 g mortadella

2 uova

230 g pasta sfoglia

100 g Caprino

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 18 girelle

In una ciotola mescolare il caprino con la Crema di olive nere. Stendere la pasta sfoglia su una spianatoia. Spalmare la farcia preparata e aggiungere la mortadella tagliata a fette. Arrotolare la pasta sfoglia formando un unico rotolo. Tagliare delle girelle dallo spessore di 2 cm. Passare la parte esterna nell'uovo sbattuto e far aderire i Semi di sesamo. Stendere le girelle su una teglia e cuocerle in forno a 180°C per 15 minuti.

© 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)