

PORTAFOGLI CON ASPARAGI



Ingredienti Menù

12 Asparagi verdi lunghi lessati - VKB
30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028
50 g. Fiocchi - PC0
50 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
60 g. Dadolata di verdure - BS0K
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

4 fette scamorza affumicata
400 g. macinato misto

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone.

Preparare l'impasto amalgamando il macinato con la Grancrema di scamorza, i Fiocchi, il sale alle erbe. Formare 4 hamburger e su un lato di ognuno stendere 15 g. di Dadolata di verdure ben scolata, pressandola leggermente. Spolverizzare con il pane grattugiato. Al centro del lato opposto di ogni hamburger adagiare una fettina di scamorza affumicata e 3 asparagi verdi interi. Chiudere a portafoglio pressando leggermente al centro. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.