TORTA DI CARNE A STRATI



Ingredienti Menù

100 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91

150 g Gransalsa di zucchine - BZ1

30 g Fiokki - PC0

4 g Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

100 g Formaggio a fette

100 g Prosciutto cotto

400 g Macinato di manzo fine

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 8 persone

Impastare il macinato con 20 g di Fiokky e il Sale alle erbe. Aggiungere alla Gransalsa di zucchine i restanti 10 g di Fiokky. Stendere uno strato di carne sul fondo di una tortiera da 20 cm di diametro precedentemente ricoperta con della pellicola. Continuare con uno strato di Gransalsa di zucchine, formaggio a fette, prosciutto cotto, Grancrema di scamorza e terminare con uno strato di carne.

Suggerimenti

Cuocere in forno a 160°C per 40 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)