TORTA DI CARNE ALBERO DI NATALE



Ingredienti Menù

100 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1

20 g. Fiokki - PC0

50 g. Castagnapronta - AR1

per decorare Pepe rosa speciale essiccato - 1282

per decorare Pepe verde liofilizzato - PH9

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

q.b. sale e pepe

2 fogli rettangolari pasta sfoglia

400 g. macinato bianco (pollo, tacchino, vitello)

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone.

Impastare il macinato con fiokki di patate, il sale alle erbe, la Gransalsa di porcini e la Castagnapronta. Ritagliare due grandi triangoli dai fogli di pasta sfoglia realizzando la forma dell'albero di Natale, conservando lo scarto. Stendere l'impasto di carne su un triangolo e coprire con l'altro. Lasciare riposare in abbattitore per cinque minuti. Tagliere "i rami" ed attorcigliarli su loro stessi. Spennellare con olio e decorare con Panverde, pepe rosa e pepe verde. Con la pasta sfoglia rimasta creare il busto dell'albero e una stella per la punta. Cuocere in forno caldo a 180°C per 25 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)