

TORTILLAS ARROTOLATA CON SOLEGGIATI E TRIS DI OLIVE PICCANTINE



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne
2. Impastare la carne con il sale alle erbe, il pepe, l'origano e i Fiocchi. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Adagiare sulla tortillas uno strato sottile di macinato di carne e al centro in tutta la lunghezza il formaggio Bruschetta...Mia, i Soleggiati e le olive leggermente sminuzzati a coltello.
4. Arrotolare compattando gli ingredienti.
5. Tagliare la tortillas a metà in diagonale per ottenere due rotoli.

Consigli del macellaio: Rosolare in padella a fiamma bassa con coperchio girando di tanto in tanto oppure cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C .

Ingredienti Menù

- 150 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- 1 conf Tortillas - 7045
- 25 g Fiocchi - PC5
- 50 g Soleggiati - TX3
- 50 g Tris di olive piccantine - UO1
- q.b. Origano macinato - 1228
- q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

- q.b. Pepe
- 500 g macinato misto fine