TORTILLAS ARROTOLATA CON SOLEGGIATI E TRIS DI OLIVE PICCANTINE



Ingredienti Menù

150 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

1 conf Tortillas - 7045

25 g Fiokki - PC5

50 g Soleggiati - TX3

50 g Tris di olive piccantine - UO1

q.b. Origano macinato - 1228

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

q.b. Pepe

500 g macinato misto fine

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 Fiokki. 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 fiammma bassa con coperchio girando di tanto in tanto oppure cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C .

© 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)