

TORTILLAS PORRO E PROVOLA AFFUMICATA



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Procedimento per 2 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne
2. Impastare la carne con il sale alle erbe e i Fiokki. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Adagiare sulla tortillas uno strato sottile di macinato di carne aiutandosi con un matterello in teflon. Adagiare le fette di prosciutto cotto, il formaggio a fette e la Gransalsa di porro addensata con il Fiokki ed insaporita con il pepe.
4. Arrotolare compattando gli ingredienti.
5. Tagliare la tortillas a metà in diagonale per ottenere due rotoli, legare con lo spago e decorare a piacere

Consigli del macellaio: cuocere in forno preriscaldato per 15/20 minuti a 180°C .

Ingredienti Menù

100 g (addensata con Fiokki) Gransalsa di Porro - BI1
5 g Fiokki - PC0
N° 1 Tortillas - 7045
q.b. Pepe nero macinato - 1229
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

30 g formaggio Cheddar a fette
1 fetta da 60 g prosciutto cotto
3 fette Provola affumicata a fette
130 g macinato misto manzo/maiale