TORTILLAS PORRO E PROVOLA AFFUMICATA



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 - PG0

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

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 .

© 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)