

TORTILLAS SOLEGGIATI E OLIVE PICCANTI



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 2 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne
2. Impastare la carne con il sale alle erbe 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. Completare con una spolverata di origano.
4. Arrotolare compattando gli ingredienti.
5. Tagliare la tortillas a metà in diagonale per ottenere due rotoli e legare con spago decorando a piacere.

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

Ingredienti Menù

- 50 g Soleggiati - TX1
- 50 g Tris di olive piccantine - UO1
- 5 g Fiocchi - PC0
- 80/100 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- N° 1 Tortillas - 7045
- q.b. Origano macinato - 1228
- q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

- 130 g macinato misto manzo/maiale