TRAMEZZINI CON CARCIOFI, SPECK E PROVOLA AFFUMICATA



Ingredienti Menù

250 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

60 g Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

800 g Carne macinata mista fine

100 g Speck a fette sottili

160 g (12 fette) Provola affumicata

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

PER 8 TRAMEZZINI

1. Macinare la carne due volte al tritacarne e impastarla con 40 g di Fiokki ed il sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti;
2. Disporre circa 800 g di carne tra due fogli di carta da forno; stendere la carne con un mattarello per ottenere una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm e ricavarne un rettangolo utilizzando il ferro specifico per confezionare le sfoglie di carne;
3. Farcire la sfoglia di carne per metà della sua lunghezza in questa sequenza: formaggio tagliato a fette, speck, Gransalsa di carciofi addensata con 20 gr di Fiokki e un ulteriore strato di formaggio a fette;
4. Ripiegare con lo strato di carne rimasto;
5. Tagliare la sfoglia farcita in quadrati e successivamente in triangoli in modo da ottenere dei tramezzini;
6. A piacere è possibile aggiungere rucola fresca negli strati.

© 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)