TRAMEZZINI CON PORCINI, RUCOLA E SPECK

Ingredienti Menù

300 gr Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

60 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

160 gr Formaggio a fette

Q.B. Rucola fresca

800 gr Macinato misto

100 gr Speck a fette sottili

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

DOSI PER 8 TRAMEZZINI

1. Macinare la carne due volte al tritacarne e impastarla con 40 gr 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, Porcini a fette trifolati in asettico leggermente tritati e addensati con 20 gr di fiokki, rucola fresca 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.

© 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)