# TRAMEZZINI CON SOLEGGIATI E OLIVE



## Ingredienti Menù

120 g Tris di olive piccantine - UO1

150 g Soleggiati - TX3

40 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

## Ingredienti

800 g Macinato misto fine

160 g Formaggio a fette

**Chef:** Gianluca Galliera

**Senza glutine**

## Procedimento

1. Macinare la carne  due volte al tritacarne e impastare con i Fiokki ed il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Disporre la carne preparata 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 utlizzando  il ferro specifico per confezionare le sfoglie.
3. Farcire la sfoglia di carne per metà in tutta la sua lunghezza in questa sequenza:  formaggio a fette sottili, pomodori soleggiati e olive leggermente tritati a coltello, formaggio a fette sottili.
4. Ricoprire con lo strato di carne tirato a sfoglia 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)