TRAMEZZINI DI CAVOLO VIOLA



Ingredienti Menù

100 g Grancrema di Pecorino - KG1

300 g (tritato a coltello e addensato con Fiokki) Cavolo viola pronto - Z8P

30 g Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

N° 12 fette formaggio Edamer a fette

800 g carne macinata mista fine

150 g (6 fette) prosciutto cotto

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

DOSI PER 8 TRAMEZZINI

1. Macinare la carne due volte al tritacarne e impastarla con 50 gr di Fiokki, il sale alle erbe e la Grancrema di Pecorino
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, prosciutto cotto, cavolo viola tritato e addensato con I 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.

© 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)