TRAMEZZINI MORTADELLA E PISTACCHI



Ingredienti Menù

200 g Pesto ai pistacchi - BX7

60 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

800 g macinato misto fine

150 g mortadella

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 8 tramezzini

1. Macinare la carne due volte al tritacarne ed impastare con 40 g di **Fiokki** ed il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Disporre la carne preparata tra due fogli di carta 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.
3. Farcire la sfoglia di carne per metà in tutta la sua lunghezza con uno strato di Pesto ai pistacchi addensato con 20 g di fiokki e uno strato di mortadella a fette. Terminare con un altro strato di pesto ai pistacchi.
4. Ricoprire 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)