

CLUB SANDWICH

Una contaminazione di gusti, sapori e provenienze, per arricchire di provocazione una proposta di sicuro successo e accettazione.



INGREDIENTI

- 100g macinato di manzo
- 15g prosciutto cotto
- 15g formaggio edam a fette
- 20g Champignons Trifolati dal Fresco

PROCEDIMENTO

- Stendere due rettangoli di macinato di eguali dimensioni con spessore di circa mezzo centimetro.
- Farcire il primo con il formaggio, il prosciutto cotto e gli champignon.
- Sovrapporre l'altro rettangolo di macinato, far aderire bene e infine porzionare a forma di triangolo.
- Cuocere in padella a fuoco medio 4 minuti per lato oppure in forno caldo a 200° per 12 minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Champignons Trifolati dal Fresco