FORNO d'ASOLO

• BERLINER •

salato

BERLINER SALATO

• IMPASTO AL BURRO • IDEALE A PRANZO O MERENDA •
• SOLO DA SCONGELARE •

ARTICOLO 3032524

50 g | 24 pz | scongelare

LA NOVITÀ DELL'ESTATE È IL NUOVO BERLINER SALATO, PER PREPARARE APPETITOSI E ORIGINALI PANINI PER UN PRANZO O UNO SNACK VELOCE.

IMPASTO RICCO, PREPARATO CON BURRO E FARINA DI MALTO TOSTATO, E DELICATAMENTE FRITTO, IL BERLINER È PERFETTO PER ACCOGLIERE OGNI FARCITURA SALATA.

STUPISCI I TUOI CLIENTI CON UNA NOVITÀ DAL GUSTO PIENO ED ESCLUSIVO!

LE NOSTRE RICETTE GOURMET

BERLINER SALATO ALLE MAZZANCOLLE

INGREDIENTI:

• 4 Berliner salati vuoti • 16 mazzancolle • 20 ml di brandy • 2 zucchine • 100g di caprino • 1 lime • Germogli di barbabietola • Sale, pepe, olio q.b.

PROCEDIMENTO:

Infornare i Berliner per circa 8 minuti a 180°, ancora congelati. Saltare in padella le mazzancolle con un filo d'olio, flambare a fuoco vivace e aggiustare di pepe e sale. Preparare le zucchine tagliate a fiammifero e spadellare per 5 minuti. Preparare una crema, grattugiando le zeste del lime e il caprino. Salare e stendere la crema in una metà del Berliner aperto a panino. Farcire con le mazzancolle e le zucchine, decorare con un pizzico di germogli. Chiudere con l'altra metà del Berliner.

BERLINER SALATO SPECK, BRIE, CHAMPIGNON

INGREDIENTI:

• 4 Berliner salati vuoti • 200g di Speck Tirolese • 130g di formaggio Brie • 4 funghi champignon

PROCEDIMENTO:

Infornare i Berliner per circa 8 minuti a 180°, ancora congelati. Tagliare il Berliner a metà e stendere sulla parte inferiore una fetta sottile di brie che andremo a fondere in forno per 2 minuti, saltare in padella i funghi tagliati a fette, salare leggermente. Unire gli ingredienti a strati per comporre un panino fritto dal sapore deciso.

BERLINER SALATO AL TOFU E ASPARAGI IN COMPOSTA DI MANGO

INGREDIENTI:

• 4 Berliner salati vuoti • 1 mango maturo • 5 asparagi verdi • 50g di tofu • Prezzemolo • Sale, pepe, olio q.b.

PROCEDIMENTO:

Infornare i Berliner per circa 8 minuti a 180°, ancora congelati. Scaloppare il tofu e cuocerlo per 1-2 minuti in una padella calda con un cucchiaino di olio. Nel frattempo tagliare a dadini il mango, appassirlo in una pentola a fuoco dolce con l'olio per 10 minuti circa. Togliere dal fuoco e con una forchetta schiacciare il composto, aggiungere il prezzemolo tritato ed un pizzico di sale e pepe. Affettare a rondelle gli asparagi, spadellarli in una pentola andiaderente con sale e olio per 10 minuti. Tagliare il Berliner a metà , stendere uno strato di composta, adagiare il tofu e gli asparagi, infine chiudere come un panino.