ARTISCHOCKEN-KÖRBCHEN



Menù-Zutaten

30 g Fiokki - PC0

30 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

6 Carciofi alla Giudia - HD307

6 filetti Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41

Zutaten

12 Scheiben Geräucherter Scamorza-Käse

600 g Hackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Körbchen

Das Hackfleisch mit den Fiokki und dem Kräutersalz mischen. Die Förmchen mit Folie auslegen und mit dem Hackfleisch auslegen, so dass ein Körbchen entsteht. Die Scamorza-Käsescheiben in das Körbchen verteilen. Die Artischocken in 4 Teile schneiden, blumenförmig anordnen und mit einer talfertigen Paprika dekorieren. Im Backofen bei 180°C 10 Minuten lang backen.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)