

## CIPOLLA RIPIENA CON SALSICCIA E FRIARIELLI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Per 1 cipolla

Tagliare la cipolla in due parti e svuotarla leggermente. Preparare il ripieno aggiungendo alla salsiccia Èfriarielli leggermente pestati a coltello e i Fiokki. Impastare il tutto formando un composto omogeneo. Inserire la salsiccia aromatizzata all'interno della cipolla. Aggiungere il Formaggio Bruschetta... Mia ed ultimare con la Preparazione di Spezie Grill Gaucho.

### Menù-Zutaten

10 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
15 g Fiokki - PC0  
50 g Èfriarielli - B41  
q.b. Preparazione di Spezie Grill Gaucho - 1736

### Zutaten

1 Cipolla rossa  
200 g Salsiccia