GEFÜLLTE KROKETTEN



Menù-Zutaten

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61
300 g Preparato in polvere per Krokkie (Pulverzubereitung für Kroketten) - PE1
3 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0
50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Zutaten

80 ml Wasser
150 g gemischtes Hackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 22 Kroketten)
Die Kroketten nach Packungsanleitung zubereiten. Für die Füllung das Hackfleisch mit der „Grancrema“ mit Parmesan und dem Kräutersalz vermischen. Für die Herstellung der Kroketten den Teig in ca. 22 Kugeln teilen, in die Mitte jeder Kugel etwas Füllung setzen und Kroketten formen. Kurz in Paniermehl wenden

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)