GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN



Menù-Zutaten

10 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
25 g Fiokki - PC0
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

4 rote und gelbe Paprika
300 g Schweinehackfleisch
1 Ei
50 g Parmigiano Reggiano
50 g Paniermehl
1 Knoblauchzehe

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Die Paprika waschen und auf der oberen Seite eine Art Kappe abschneiden. Die Kerne und Fäden entfernen. Aus allen Zutaten eine Füllung zubereiten und die Paprika damit füllen.
Die Kappe draufsetzen und die Paprika auf einem Teller anordnen.

© 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)