GEFÜLLTE ZUCCHINI

Menù-Zutaten

100 g Salsadoro - KQH

10 g Olive Nostraline denocciolate (Italienische Oliven, entsteint) - Z93

15 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

250 g gemischtes Hackfleisch erster Güte,

10 g Zucchini (zu je 150 g),

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Das Hackfleisch mit der Menù-Salsadoro vermischen und würzen. Die Enden der Zucchini abschneiden und diese in gleich lange Stücke schneiden. Die Zucchini mit dem entsprechenden Gerät aushöhlen und anschließend mit dem gewürzten Hackfleisch füllen. Schließlich mit frischen Kräutern und entsteinten Menù-Nostraline-Oliven verzieren.

© 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)