

KLEINE FLEISCHRINGE



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 6 Ringe)

Die Fiocchi mit dem Hackfleisch, den im Mixer zerkleinerten Pilzen, Parmesan und Kräutersalz verkneten. Mithilfe einer 6-cm-Doughnut-Form Ringe formen und mit Sesam bestreuen.

Menù-Zutaten

- 10 g Fiocchi - PC0
- 200 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
- 20 g Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00
- 4 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

Zutaten

- 30 g Parmesan
- 500 g gemischtes Hackfleisch