

PASTICCIOTTO LECCESE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone.

Impastare la carne con il sale alle erbe e i fiocchi di patate. Foderare gli stampi e farcire con le grancreme Menù ben amalgamate. Chiudere con il restante macinato. Cuocere in forno a 160°C per 12 minuti circa.

Menù-Zutaten

150 g. Grancrema di carciofi - B01
150 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
30 g. Fiocchi - PC0
Sale alle erbe - PGO

Zutaten

700 g. macinato misto
6 stampi da pasticciotto (o altre forme a scelta)