

## ALBERELLI NATALIZI



**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Impastare il macinato con i Fiocchi di patate, il Sale alle erbe, il Parmigiano Reggiano e la Dadolata di verdure e inserirlo nelle ciotoline. Preparare il purè di patate seguendo le indicazioni sulla confezione dei Fiocchi Menù, diminuendo la quantità del latte di 50 cl. Con l'aiuto di una sac-à-poche creare l'effetto alberello nelle ciotole e decorare con grani di Pepe rosa e Pepe verde. Cuocere in forno a 160°C per 15-18 minuti.

### Menù Ingredients

20 g Fiocchi - PC0  
30 g Dadolata di verdure - BS0K  
per decorare Pepe verde liofilizzato - PH9  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredients

1 l Latte  
100 g Parmigiano Reggiano  
600 g Macinato misto