CANNOLI SICILIANI



Menù Ingredients

30 g Fiokki - PC0

50 g Pesto di canapa Bio - K370B

5 g Sale alle erbe - PG0

Ingredients

180 g Macinato misto fine

150 g Ricotta

30 g Parmigiano Reggiano

q.b. Ribes

q.b. Pepe nero

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 4 cannoli

Impastare il macinato con 10 g di Fiokki ed il Sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Dall'impasto ottenere 4 dischi sottili. Preparare il ripieno amalgamando la ricotta con 20 g di Fiokki, il Pesto di canapa Bio, il Parmigiano Reggiano ed il pepe. Disporre una striscia di ripieno al centro di ogni disco e chiudere decorando con chicchi di ribes e scorzetta di arancia.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)