

CIPOLLA RIPIENA CON SALSICCIA E FRIARIELLI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 1 cipolla

Tagliare la cipolla in due parti e svuotarla leggermente. Preparare il ripieno aggiungendo alla salsiccia Èfriarielli leggermente pestati a coltello e i Fiokki. Impastare il tutto formando un composto omogeneo. Inserire la salsiccia aromatizzata all'interno della cipolla. Aggiungere il Formaggio Bruschetta... Mia ed ultimare con la Preparazione di Spezie Grill Gaucho.

Menù Ingredients

10 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
15 g Fiokki - PC0
50 g Èfriarielli - B41
q.b. Preparazione di Spezie Grill Gaucho - 1736

Ingredients

1 Cipolla rossa
200 g Salsiccia