

CORNETTI DI CARNE



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 8 cornetti

Impastare il macinato e la salsiccia con i Fiocchi ed il Sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Stendere il composto in un cerchio di diametro di 30 cm e dello spessore di 1/2 cm. Tagliare in 8 spicchi, passarli nei Semi di sesamo, nei Semi di lino e nei Semi di girasole, farcirli con 20 g di Gransalsa di porro ed avvolgerli creando dei cornetti.

Menù Ingredients

20 g Semi di girasole decorticati - RJO

20 g Semi di lino - R70

20 g Semi di sesamo - R00

30 g Fiocchi - PC0

60 g Gransalsa di Porro - BI1

q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

400 g Macinato di manzo fine

200 g Salsiccia