

## CROCCHETTE RIPIENE



**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 22 crocchette

Preparare le Crocchette seguendo le indicazioni sulla confezione. Preparare il ripieno unendo il macinato di carne misto con la Grancrema al Parmigiano Reggiano e il Sale alle erbe. Dividere l'impasto in 22 palline circa, porre al centro di ognuna un pò di ripieno e formare le Crocchette. Passarle velocemente nel Pane grattugiato.

### Menù Ingredients

100 g Pane grattugiato senza glutine - 7028  
300 g Preparato in polvere per Krokkie - PE1  
3 g Sale alle erbe - PG0  
50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

### Ingredients

150 g Macinato misto fine  
800 ml Acqua