CROCCHETTE RIPIENE



Menù Ingredients

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

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

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.

Gluten Free Method

© 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)