MACARONS CON ZUCCA



Menù Ingredients

100 g. Crema di zucca - EC0K

50 g. (30 g. per ripieno - 20 g. per la carne) Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredients

q.b. semi di papavero

q.b. pepe nero

50 g. ricotta vaccina

30 g. Parmigiano Reggiano

1.250 g. macinato misto fine

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Impastare il macinato con 60 g. di fiokki di patate e il sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Stendere il macinato e con l'aiuto di un coppapasta creare 40 piccoli dischi. Passarne 20 nei semi di sesamo e 20 nei semi di papavero solo da un lato. Unire i dischi, due a due, utilizzando il ripieno di zucca preparato unendo 30 g di fiokki di patate alla crema di zucca, la ricotta, il parmigiano reggiano grattugiato, il sale ed il pepe. Presentare in pirottini di carta forno. Cuocere per 6 minuti a 180°C.

© 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)