

PASTICCIOTTO LECCESE



Menù Ingredients

150 g. Grancrema di carciofi - B01
150 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
30 g. Fiokki - PC0
Sale alle erbe - PG0

Ingredients

700 g. macinato misto
6 stampi da pasticcotto (o altre forme a scelta)

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone.

Impastare la carne con il sale alle erbe e i fiokki di patate. Foderare gli stampi e farcire con le grancreme Menù ben amalgamate. Chiudere con il restante macinato. Cuocere in forno a 160°C per 12 minuti circa.