

SOFFICINI DI CARNE ALLA PIZZAIOLA



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 10 sofficini

Impastare il macinato con i Fiocchi e il Sale alle erbe. Formare 10 dischi di carne da 14 cm di diametro e da 0,5 cm di spessore.

Disporre il prosciutto cotto, il formaggio a fette e la Pomodorina al centro di 5 dischi. Disporre il prosciutto e i Funghi prataioli al centro degli altri 5 dischi e sigillare con cura.

Menù Ingredients

100 g Pomodorina - CA1
250 g Funghi prataioli trifolati - FE3
50 g Fiocchi - PC0
5 g Sale alle erbe - PG0

Ingredients

200 g Prosciutto cotto
100 g Parmigiano Reggiano
1 kg Macinato misto
5 fette Formaggio Edammer