

## TORTINO CON VERZA



**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Impastare la salsiccia con il sale alle erbe, i Fiocchi di patate, la Grancrema di parmigiano e la Gransalsa di porro. Rivestire un coppapasta con la foglia di verza, farcire con l'impasto di carne preparato, chiudere e capovolgere. Decorare con un rametto di ribes. Cuocere al forno a 180° per 12 minuti.

### Menù Ingredients

20 g Fiocchi - PC0  
30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
5 g Sale alle erbe - PG0  
70 g Gransalsa di Porro - BI1

### Ingredients

1 rametto Ribes  
1 foglia Verza sbollentata  
100 g Salsiccia fresca s/g