

## ZUCCHETTE



### Menù Ingredients

200 g. Crema di zucca - ECOK  
75 g. Fiokki - PCO  
q.b. Pangiallo - Q31  
q.b. Sale alle erbe - PG0

### Ingredients

300 g. macinato misto fine  
200 g. salsiccia  
100 g. parmigiano reggiano  
rosmarino tritato  
foglie di alloro

Chef: Gianluca Galliera

### Method

Per 8 zucchette

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del Pangiallo, e formare delle palline da circa 110 g. ognuna, passarle nel Pangiallo. Inciderle ai lati schiacciandole leggermente e cercando di dare la forma di piccole zucche. Decorare con foglie di alloro.

Consigli del macellaio

Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.