ZUCCHETTE



Chef: Gianluca Galliera

Menù Ingredients

200 g. Crema di zucca - EC0K

75 g. Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

300 g. macinato misto fine

200 g. salsiccia

100 g. parmigiano reggiano

rosmarino tritato

foglie di alloro

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.

© 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)