ZUCCHINE RIPIENE



Menù Ingredients

15 g Fiokki - PC5

50 g. Salsadoro - KQH

n. 10 (20 g.) Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

250 g. carne mista macinata fine

10 zucchine da 150 g. cad.

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Impastare la carne macinata con il fiokki, il sale alle erbe e la salsadoro Menù e lasciare riposare 10 minuti. Tagliare le estremità delle zucchine e tagliarne dei tronchetti della stessa lunghezza.
Svuotare le zucchine con l'apposito strumento per detorsolarle, poi farcirle con la carne macinata aromatizzata. Infine decorare le zucchine con erbe aromatiche fresche e le olive nostraline denocciolate Menù.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti cospargendo le zucchine con un filo d'olio extra vergine d'oliva oppure cuocerle anche in umido in una casseruola con una base di salsa di pomodoro.

© 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)