

CALABACINES RELLENOS



Ingredientes Menù

100 g. Salsadoro - KQH
10 (20g) Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z93
15 g Fiokki - PC5
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredientes

250 g carne mixta recién picada
10 calabacines de unos 150gr. cada uno
c.s. sal
c.s. pimienta

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Amasar la carne picada con la “salsadoro” Menù y salpimentar. Cortar las puntas del calabacín y cortarlos a la mitad en dos partes iguales. Vaciar cada parte del calabacín con la ayuda de un vaciador o cucharilla pequeña, después llenar con la carne picada y aromatizada. Para finalizar, decorar los calabacines rellenos con hierbas aromáticas y las aceitunas “nostraline” Menú.