

## 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 - PGO

### 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 rellenar con la carne picada y aromatizada. Para finalizar, decorar los calabacines rellenos con hierbas aromáticas y las aceitunas “nostraline” Menù.