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 calabacin 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” Menú.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)