

CALABACITAS



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Amasar todos los ingredientes menos el Pangiallo, formar bolitas de unos 150 g cada una y pasarlas por el Pangiallo. Incidir en los lados, aplastándolos ligeramente y tratando de darles forma de pequeñas calabazas. Decorar con hojas de laurel.

Consejos del carnicero

Hornear a 180 °C durante 20 minutos.

Ingredientes Menù

200 g Crema di zucca (Crema de calabaza) - ECOK

60 g Fiocchi - PCO

Salte alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

Ingredientes

300 g carne picada mixta

200 g salchicha

100 g Parmigiano Reggiano

100 g pan rallado

romero triturado

hojas de laurel