CALABACITAS



Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

200 g Crema di zucca (Crema de calabaza) - EC0K

60 g Fiokki - PC0

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

300 g carne picada mixta

200 g salchicha

100 g Parmigiano Reggiano

100 g pan rallado

romero triturado

hojas de laurel

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.

© 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)