

CEBOLLA RELLENA CON SALCHICHA Y GRELOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 cebolla

Cortamos la cebolla en dos partes y la vaciamos ligeramente. Preparamos el relleno añadiendo a la salchicha los grelos ligeramente picados con el cuchillo y los Fiokki. Amasamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Rellenamos la cebolla con la salchicha aromatizada. Añadimos el queso Bruschetta... Mía y terminamos con la mezcla de especias Grill Gaucho.

Ingredientes Menù

10 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
15 g Fiokki - PC0
50 g Èfriarielli - B41
q.b. Preparazione di Spezie Grill Gaucho (Mezcla de especias Grill Gaucho) - 1736

Ingredientes

1 cebolla roja
200 g salchicha