

## CIAMBELLINE AL PARMIGIANO



Chef: Monica Copetti

### Preparación

Para 6 personas.

Mezclar la carne picada con el Parmigiano Reggiano Grancrema, el fiocchi y el soffritto listo para usar y sazonar con sal y pimienta. Forma bolitas de unos 40 g., Crea un hueco en el centro de cada una y rellena con el Parmigiano reggiano Grancrema. Poner las rosquillas obtenidas en el pangiallo y hornearlas en el horno durante 12/13 minutos a 180 ° C.

### Ingredientes Menù

100 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1

10 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K

30 g Fiocchi - PC0

### Ingredientes

sal y pimienta

600 g ternera picada