CIAMBELLINE AL PARMIGIANO



Chef: Monica Copetti

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 Fiokki - PC0

Ingredientes

sal y pimienta
600 g ternera picada

Preparación

Para 6 personas.
Mezclar la carne picada con el Parmigiano Reggiano Grancrema, el fiokki y el sofrito 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.

© 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)