

CROCCHETTE RIPIENE



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Per 22 crocchette

Preparare le Crocchette seguendo le indicazioni sulla confezione. Preparare il ripieno unendo il macinato di carne misto con la Grancrema al Parmigiano Reggiano e il Sale alle erbe. Dividere l'impasto in 22 palline circa, porre al centro di ognuna un pò di ripieno e formare le Crocchette. Passarle velocemente nel Pane grattugiato.

Ingredientes Menù

100 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
300 g Preparato in polvere per Krokke - PE1
3 g Sale alle erbe - PG0
50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Ingredientes

150 g Macinato misto fine
800 ml Acqua