

HAPPY MEAT BOMB



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

Amasar la carne picada con salchicha y fiocchi, y salpimentar al gusto. Formar seis bolas medianas. Hacer un orificio en el centro de cada una con un vaso. Rellenar el orificio con queso para bruschetta, cebollas a la parrilla, pimientos a la parrilla cortados en tiras y Grancrema de pecorino en aséptico. Envolver la carne con lonchas de panceta. Hornear a 180 °C durante 30 minutos.

Ingredientes Menù

100 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
150 g Cipolle alla griglia (Cebollas a la parrilla) - TM1X
150 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mia) - 7020
150 g Peperoni alla griglia (Pimientos a la parrilla) - VT1
20 g Fiocchi - PC0
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredientes

200 g salsicha
100 g panceta fresca
sal y pimienta
1 kg carne picada mixta