

## MACARONS CON CALABAZA



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

### Preparación

Preparar la masa mezclando la carne picada con fiokki de patatas y sal con hierbas. Espesar la crema de calabaza con los 30 g restantes de fiokki de patatas. Extender la carne picada y, con la ayuda de un molde para emplatar, hacer 10 discos pequeños. Pasar 5 por semillas de sésamo y 5 por semillas de amapola. Juntar los discos, de dos en dos, usando la crema de calabaza y presentar en moldes de papel de horno. Hornear a 180 °C durante 6 minutos.

### Ingredientes Menù

100 g Crema di zucca (Crema de calabaza) - EC0K  
50 g (30 g para el relleno - 20 g para la carne) Fiokki - PC0  
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0  
q.b. Semi di sesamo - R00

### Ingredientes

al gusto semillas de amapola  
al gusto semillas de sésamo  
al gusto pimienta negra  
50 g ricotta de leche de vaca  
30 g Parmesano Reggiano  
1.25 kg carne picada