MACARONS CON CALABAZA

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

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.

© 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)