

PASTICCIOTTO LECCESE



Chef: Monica Copetti

Preparación

Per 6 persone.

Impastare la carne con il sale alle erbe e i fiokki di patate. Foderare gli stampi e farcire con le grancreme Menù ben amalgamate. Chiudere con il restante macinato. Cuocere in forno a 160°C per 12 minuti circa.

Ingredientes Menù

150 g. Grancrema di carciofi - B01
150 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
30 g. Fiokki - PC0
Sale alle erbe - PG0

Ingredientes

700 g. macinato misto
6 stampi da pasticciotto (o altre forme a scelta)