PIMIENTOS RELLENOS



Ingredientes Menù

100 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K
25 g Fiokki - PC0
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

4 pimientos rojos y amarillos
300 g carne picada de cerdo
1 huevo
50 g Parmesano Reggiano
50 g pan rallado
1 diente de ajo

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Lavar los pimientos y cortarles la parte superior para obtener una especie de sombrero. Quitar las semillas y los filamentos internos. Preparar el relleno con todos los ingredientes y rellenar los pimientos. Cubrirlos con su sombrero y colocarlos en un plato.

© 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)