

## ROLLITOS DE CARNE PICADA DE CERDO



### Ingredientes Menù

10 g Fiokki - PC0  
200 g Friarielli (Grellos) - BJ0K  
30 g Semi di sesamo (Semillas de sésamo) - R00

### Ingredientes

6 lonchas de queso Edammer  
500 g carne picada de cerdo

**Chef:** Monica Copetti

**Sin gluten**

### Preparación

Amasar la carne picada de cerdo con los copos de patatas y extenderla sobre una hoja rectangular. Colocar las lonchas de queso y, a continuación, poner los grelos en el centro. Enrollar y pasar el preparado por las semillas de sésamo. Dejar reposar en el abatidor 10 minutos y cortar a rodajas.