ROSAS DE CARNE



Ingredientes Menù

50 gr Fiokki - PC0

50 gr Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1

5 gr Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Semi di sesamo - R00

Ingredientes

grosellas

semillas de sésamo

semillas de amapola

200 gr carne picada

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Preparar la masa mezclando la carne picada con fiokki de patatas y sal con hierbas. Formar 8 discos de aprox. cinco cm de diámetro, muy finos. Extender sobre cada uno Grancrema de pecorino. Pasar los bordes de los discos por semillas de sésamo y 4 por semillas de amapola. Cortar los discos por la mitad. Con una mitad hacer el corazón de la rosa, enrollando la carne sobre sí misma. Crear los pétalos alternando la otra mitad con semillas de sésamo y semillas de amapola. Presentar en moldes de papel. Hornear a 160 °C durante aprox. 15 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)