

ROSAS DE CARNE



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Preparar la masa mezclando la carne picada con fiocchi 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.

Ingredientes Menù

50 gr Fiocchi - 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