RUSTICI FESTIVOS



Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0

20 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1

20 g Grancrema di carciofi (Grancrema de alcachofas) - B01

20 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C47

q.b. Semi di lino - R70

q.b. Semi di sesamo - R00

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

300 g carne picada mixta

2 láminas rectangulares de hojaldre

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 50 *rustici*.

Preparar la masa mezclando la carne picada con sal con hierbas, fiokki de patatas, sal y pimienta. Dividir en tres partes y a cada una añadir una de las tres salsas / grancremas Menù. Sacar unos 25 rectángulos de una lámina de hojaldre. Poner en el centro una albóndiga pequeña y cerrar formando un caramelo. De la segunda lámina de hojaldre, sacar unos 25 discos. Poner en el centro de cada uno una albóndiga pequeña de carne y cerrar en media luna, sellando los bordes con la ayuda de un tenedor. Decorar todos los *rustici* obtenidos con los panes de colores mixtos. Cocinar en horno caliente ventilado a 180 °C durante 18 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)