

TORTINO CON VERZA



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Mezclar la salchicha con la sal de hierbas, el fiokki de patata, la grancrema de parmesano y el puerro Gransalsa. Cubrir un molde con la hoja de col, rellenar con la mezcla de carne preparada, cerrar y dar la vuelta. Decora con una ramita de grosella.

Hornee en el horno a 180 grados durante 12 minutos.

Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0

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

5 g Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

70 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - BI1

Ingredientes

100 g salchicha fresca s / g

1 hoja de col blanqueada

1 ramita de grosellas