TORTUGAS DE CARNE



Ingredientes Menù

10 g Fiokki - PC0

30 g Crema di zucca (Crema de calabaza) - EC0K

Ingredientes

100 g carne picada de buey o de ternera

3 minisalchichas de Frankfurt

1 lonchas de queso Edamer

1 clavos de olor

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Amasar la carne picada con los copos de patatas y la crema de calabaza. Formar una albóndiga grande y aplanarla ligeramente. Cortar la loncha de queso en tiras pequeñas y colocarlas sobre el dorso de las tortugas de carne. Cortar por la mitad las dos minisalchichas de Frankfurt y formar las patas. Utilizar dos tercios de la salchicha de Frankfurt restante para la cabeza y colocar los clavos de olor para formar los ojos. Utilizar la parte restante de la salchicha para la cola.

© 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)