

TULIPANES RELLENOS



Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0
3 Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
30 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91
50 g Grancrema di carciofi (Grancrema de alcachofas) - B01
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

300 g (3 filetes) de filetes de lomo de cerdo
100 g carne picada mixta
20 g carne picada mixta Parmesano Reggiano
3 lonchas de queso scamorza,
achicoria variegada

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Preparar la masa mezclando la carne picada con Fiokki, Parmesano Reggiano, crema de ortiga y Grancrema de queso scamorza ahumado, y sazonar con sal con hierbas.

Formar albóndigas de 50 g cada una, envolverlas con las lonchas de queso scamorza y luego con los filetes de lomo. Cortar transversalmente la carne y el queso scamorza y abrir cuatro pétalos. En el centro de la albóndiga colocar una aceituna «nostralina».

Consejos del carnicero: Cocinar en una sartén o al horno durante 20 minutos a 180°C añadiendo vino blanco