

BAGUETTE RIPIENA



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 8 persone

Impastare la salsiccia con i Friarielli leggermente tritati a coltello ed il Formaggio Bruschetta...Mia. Svuotare la baguette dalla mollica e farcirla con l'impasto ottenuto. Tagliare a fette.

Consigli del macellaio: Cuocere le fette in forno a 180°C per 10 minuti.

Ingrédients Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

410 g Friarielli - B60K

Ingrédients

360 g Baguette

600 g Salsiccia

q.b. Sale e Pepe