CIPOLLA RIPIENA CON SALSICCIA E FRIARIELLI



Ingrédients Menù

10 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

15 g Fiokki - PC0

50 g Èfriarielli - B41

q.b. Preparazione di Spezie Grill Gaucho - 1736

Ingrédients

1 Cipolla rossa

200 g Salsiccia

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 1 cipolla

Tagliare la cipolla in due parti e svuotarla leggermente. Preparare il ripieno aggiungendo alla salsiccia Èfriarielli leggermente pestati a coltello e i Fiokki. Impastare il tutto formando un composto omogeneo. Inserire la salsiccia aromatizzata all'interno della cipolla. Aggiungere il Formaggio Bruschetta... Mia ed ultimare con la Preparazione di Spezie Grill Gaucho.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)