GALETTES DE PAIN COLORÉES À LA CRÈME DE ROMARIN



Ingrédients Menù

20 g. Fiokki - PC0

25 g. Crema di Rosmarino (Crème de romarin) - KU7

Ingrédients

Poivre

50 g brique d'œuf pasteurisé

50 g parmesan

300 g hachis fin mixte

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pour 4 personnes

1. Passer la viande 2 fois au hachoir.

2. Mélanger la viande avec le parmesan, l'œuf pasteurisé, le sel et le poivre aux herbes, la crème de romarin et les Fiokki de pommes de terre. Laisser reposer pendant 10 minutes.

3. Former des galettes et les rouler dans la chapelure colorée râpée.

© 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)