

MACARONS AU POTIRON



Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Mélanger la viande hachée avec les Flocons de pommes de terre et le Sel aux herbes. Épaissir la Crème de potiron avec les 30 g restants de Flocons de pommes de terre. Étaler la viande hachée et réaliser 10 petits disques à l'aide d'un cercle de cuisine. En passer 5 dans les Graines de sésame et 5 dans les graines de pavot. Unir les disques deux à deux en utilisant la Crème de potiron et présenter dans des caissettes à muffins en papier sulfurisé. Faire cuire au four à 180°C pendant 6 minutes.

Ingrédients Menù

100 g Crema di zucca (Crème de potiron) - ECOK
50 g (dont 30 g pour la farce) Fiocchi - PCO
q.s. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PGO
Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

Ingrédients

1.25 kg viande hachée
30 g parmesan Parmigiano Reggiano
50 g e ricotta de vache
q.s. poivre noir
q.s. graines de pavot