MACARONS AU POTIRON



Ingrédients Menù

100 g Crema di zucca (Crème de potiron) - EC0K

50 g (dont 30 g pour la farce) Fiokki - PC0

q.s. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

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

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.

© 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)