

RUSTICI DELLE FESTE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 50 rustici.

Impastare il macinato con il sale alle erbe, i fiocchi di patate ed il pepe e lasciare riposare 10 minuti. Dividere in tre parti e ad ognuna aggiungere una delle tre salse / grancreme Menù. Ricavare circa 25 rettangoli da un foglio di pasta sfoglia. Porre al centro una piccola polpetta e chiudere formando una caramella. Dal secondo foglio di pasta sfoglia ricavare circa 25 dischetti. Porre al centro di ognuno una piccola polpetta di carne e chiudere a mezzaluna sigillando i bordi con l'aiuto di una forchetta. Decorare tutti i rustici ottenuti con i semi. Cuocere in forno caldo ventilato a 180°C per 20 minuti.

Ingrédients Menù

- 20 g. Fiocchi - PC0
- 20 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- 20 g. Grancrema di carciofi - B01
- 20 g. Salsa alle noci - C47
- q.b. Sale alle erbe - PG0
- q.b. Semi di lino - R70
- q.b. Semi di sesamo - R00

Ingrédients

- 300 g. macinato misto fine
- 2 fogli rettangolari pasta sfoglia
- q.b. semi di papavero