

## SOFFICINI DI CARNE ALLA PIZZAIOLA



**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

### Préparation

Per 10 sofficini

Impastare il macinato con i Fiocchi e il Sale alle erbe. Formare 10 dischi di carne da 14 cm di diametro e da 0,5 cm di spessore.

Disporre il prosciutto cotto, il formaggio a fette e la Pomodorina al centro di 5 dischi. Disporre il prosciutto e i Funghi prataioli al centro degli altri 5 dischi e sigillare con cura.

### Ingrédients Menù

100 g Pomodorina - CA1  
250 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3  
50 g Fiocchi - PC0  
5 g Sale alle erbe - PG0

### Ingrédients

200 g Prosciutto cotto  
100 g Parmigiano Reggiano  
1 kg Macinato misto  
5 fette Formaggio Edammer