

TORTINO CON VERZA



Ingrédients Menù

- 20 g Fiokki - PC0
- 30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- 5 g Sale alle erbe - PG0
- 70 g Gransalsa di Porro - BI1

Ingrédients

- 1 rametto Ribes
- 1 foglia Verza sbollentata
- 100 g Salsiccia fresca s/g

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Impastare la salsiccia con il sale alle erbe, i Fiokki di patate, la Grancrema di parmigiano e la Gransalsa di porro. Rivestire un coppapasta con la foglia di verza, farcire con l'impasto di carne preparato, chiudere e capovolgere. Decorare con un rametto di ribes. Cuocere al forno a 180° per 12 minuti.