

## ZUCCHETTE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Per 8 zucchette

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del Pangiallo, e formare delle palline da circa 110 g. ognuna, passarle nel Pangiallo. Inciderle ai lati schiacciandole leggermente e cercando di dare la forma di piccole zucche. Decorare con foglie di alloro.

Consigli del macellaio

Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

### Ingrédients Menù

200 g. Crema di zucca - ECOK

75 g. Fiokki - PC0

q.b. Pangiallo - Q31

q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingrédients

300 g. macinato misto fine

200 g. salsiccia

100 g. parmigiano reggiano

rosmarino tritato

foglie di alloro