

ALBERELLI DI TRAMEZZINI



Ingredienti Menù

100 g Salsa di radicchio rosso - C81
50 g Battuto di friarielli - K80K
50 g Fiocchi - PC0
5 g Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

300 g Macinato misto
50 g Ricotta vaccina
6 fettine Scamorza affumicata
q.b. Ribes

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Impastare il macinato con i Fiocchi di patate e il Sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Addensare la Salsa di radicchio con i Fiocchi di patate e la ricotta. Stendere la carne in un foglio rettangolare e coprire con le fettine di scamorza. Aggiungere la salsa ottenuta e piegare la carne a metà. Ricavare quattro triangoli e decorarli con Battuto di friarielli e un chicco di ribes. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.