# ALBERELLI DI TRAMEZZINI

## Ingredienti Menù

100 g Salsa di radicchio rosso - C81

50 g Battuto di friarielli - K80K

50 g Fiokki - PC0

5 g Sale alle erbe - PG0

## 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 Fiokki di patate e il Sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Addensare la Salsa di radicchio con i Fiokki 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)