

## ALBERELLI DI TRAMEZZINI



**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 crema di friarielli e un chicco di ribes. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.

### Ingredienti Menù

100 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena  
IGP - C81

50 g Crema di friarielli - K20K

50 g Fiocchi - PC0

5 g Sale alle erbe - PG0

### Ingredienti

300 g Macinato misto

50 g Ricotta vaccina

6 fettine Scamorza affumicata

q.b. Ribes