ALBERELLI NATALIZI



Ingredienti Menù

20 g Fiokki - PC0

30 g Dadolata di verdure - BS0K

per decorare Pepe verde liofilizzato - PH9

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

1 l Latte

100 g Parmigiano Reggiano

600 g Macinato misto

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Impastare il macinato con i Fiokki di patate, il Sale alle erbe, il Parmigiano Reggiano e la Dadolata di verdure e inserirlo nelle ciotoline. Preparare il purè di patate seguendo le indicazioni sulla confezione dei Fiokki Menù, diminuendo la quantità del latte di 50 cl. Con l'aiuto di una sac-à-poche creare l'effetto alberello nelle ciotole e decorare con grani di Pepe rosa e Pepe verde. Cuocere in forno a 160°C per 15-18 minuti.

© 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)