CIAMBELLINE AL PARMIGIANO



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

100 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

30 g Fiokki - PC0

50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

600 g Macinato di Vitello

Procedimento

Per 6 persone

Impastare il macinato con la Grancrema al Parmigiano Reggiano, i Fiokki ed il Soffritto pronto e aggiustare di sale e pepe. Formare delle palline di circa 40 g; creare al centro di ognuna un incavo e farcirle con la Grancrema al Parmigiano Reggiano. Passare le ciambelline ottenute nel Pangiallo e cuocerle in forno per 12-13 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)