

CIAMBELLINE AL PARMIGIANO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Impastare il macinato con la Grancrema al Parmigiano Reggiano, i Fiocchi 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.

Ingredienti Menù

100 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
30 g Fiocchi - PC0
50 g Pangiallo - Q31
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
600 g Macinato di Vitello