

CIAMBELLINE DI CARNE



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 ciambelline

Impastare i Fiokky con il macinato, i Funghi prataioli passati al mixer, il Parmigiano Reggiano ed il Sale alle erbe. Con l'aiuto di uno stampo per ciambelle creare delle ciambelline e ricoprirle con Semi di sesamo.

Ingredienti Menù

10 g Fiokki - PC0
200 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3
20 g Semi di sesamo - R00
4 g Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

30 g Parmigiano Reggiano
500 g Macinato misto fine