

CIPOLLA RIPIENA CON SALSICCIA E FRIARIELLI



Ingredienti Menù

10 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
15 g Fiokki - PC0
50 g Èfriarielli - B41
q.b. Preparazione di Spezie Grill Gaucho - 1736

Ingredienti

1 Cipolla rossa
200 g Salsiccia

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 cipolla

Tagliare la cipolla in due parti e svuotarla leggermente. Preparare il ripieno aggiungendo alla salsiccia Èfriarielli leggermente pestati a coltello e i Fiokki. Impastare il tutto formando un composto omogeneo. Inserire la salsiccia aromatizzata all'interno della cipolla. Aggiungere il Formaggio Bruschetta... Mia ed ultimare con la Preparazione di Spezie Grill Gaucho.