

## CORNETTI DI CARNE



### Ingredienti Menù

20 g Semi di girasole decorticati - RJ0  
20 g Semi di lino - R70  
20 g Semi di sesamo - R00  
30 g Fiocchi - PC0  
60 g Gransalsa di Porro - BI1  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

400 g Macinato di manzo fine  
200 g Salsiccia

**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 8 cornetti

Impastare il macinato e la salsiccia con i Fiocchi ed il Sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Stendere il composto in un cerchio di diametro di 30 cm e dello spessore di 1/2 cm. Tagliare in 8 spicchi, passarli nei Semi di sesamo, nei Semi di lino e nei Semi di girasole, farcirli con 20 g di Gransalsa di porro ed avvolgerli creando dei cornetti.