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 Fiokki - PC0

60 g Gransalsa di Porro - BI1

q.b. Sale alle erbe - PG0

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 Fiokki 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.

© 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)