

CORNETTI DI CARNE



Ingredienti Menù

20 g Semi di girasole decorticati - RJO
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 - 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 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.