

GIRELLE DI SALSICCIA



Ingredienti Menù

10 g Fiocchi - PC0
200 g Friarielli - BJOK
30 g Semi di sesamo - R00

Ingredienti

6 fette Formaggio Edammer
500 g Salsiccia

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 8 persone

Impastare la salsiccia con i Fiocchi e stenderla su un foglio di carta forno. Utilizzando l'apposito ferro realizzare una forma rettangolare dello spessore di 2 cm. Disporre su rettangolo di carne prima le fettine di formaggio e, a seguire, i Friarielli al centro. Arrotolare e passare l'arrotolato nei Semi di sesamo. Lasciare riposare in abbattitore 10 minuti e tagliare a fettine ottenendo delle girelle.