GIRELLE DI SALSICCIA



Ingredienti Menù

10 g Fiokki - PC0

200 g Friarielli - BJ0K

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 Fiokki 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.

© 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)