HAPPY MEAT BOMB



Ingredienti Menù

100 g. Grancrema di Pecorino - KG1

150 g. Cipolle alla griglia - TM1X

150 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

150 g. Peperoni alla griglia - VT1

50 g. Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

100 g. pancetta fresca*

200 g. salsiccia*

q.b. pepe

1000 g. macinato misto

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Impastare il macinato con la salsiccia, i fiokki e aggiustare di sale e pepe. Lasciare riposare 10 minuti. Formare sei palle di medio formato. Formare un incavo al centro di ognuna utilizzando un bicchiere. Riempire l'incavo con formaggio*Bruschetta...Mia*, cipolle alla griglia, peperoni alla griglia tagliati a striscioline e grancrema di pecorino in asettico. Avvolgere la carne con fette di pancetta. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

*riportante dicitura senza glutine

© 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)