

## HAPPY MEAT BOMB



**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone.

Impastare il macinato con la salsiccia, i fiocchi 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

### 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. Fiocchi - PC0  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

100 g. pancetta fresca\*  
200 g. salsiccia\*  
q.b. pepe  
1000 g. macinato misto