

MACARONS CON ZUCCA



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Impastare il macinato con 60 g. di fiori di patate e il sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Stendere il macinato e con l'aiuto di un coppapasta creare 40 piccoli dischi. Passarne 20 nei semi di sesamo e 20 nei semi di papavero solo da un lato. Unire i dischi, due a due, utilizzando il ripieno di zucca preparato unendo 30 g di fiori di patate alla crema di zucca, la ricotta, il parmigiano reggiano grattugiato, il sale ed il pepe. Presentare in pirottini di carta forno. Cuocere per 6 minuti a 180°C.

Ingredienti Menù

100 g. Crema di zucca - EC0K
50 g. (30 g. per ripieno - 20 g. per la carne) Fiori di patate - PC0
q.b. Sale alle erbe - PG0
q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

q.b. semi di papavero
q.b. pepe nero
50 g. ricotta vaccina
30 g. Parmigiano Reggiano
1.250 g. macinato misto fine