

## PALLONCINI CON MINI YELLOW E MINI RED



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

Scolare accuratamente dall'olio i Mini Yellow e avvolgerli nella pancetta. Lo stesso per i Mini Red e avvolgerli in una fetta di zucchina. Gratinarli al forno a 180°C per alcuni minuti. Posizionarli sul piatto aggiungendo alla base un fi lo di Èagretti. Ultimare decorando con Grancrema di pecorino, Pepe colorato, petali di fiori eduli e Pesto alla Genovese fresco.

### Procedimento senza glutine

Sostituendo la pancetta con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Ingredienti Menù

12 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X  
6 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XB1X  
60 g. Grancrema di Pecorino - KG1  
q.b. Èagretti - XK1X  
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261  
q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

### Ingredienti

50 g. Pancetta  
100 g. Zucchine  
q.b. Petali di fiori eduli