

## PASTICCIOTTO LECCESE



### Ingredienti Menù

150 g. Grancrema di carciofi - B01  
150 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91  
30 g. Fiocchi - PC0  
Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

700 g. macinato misto  
6 stampi da pasticciotto (o altre forme a scelta)

Chef: Monica Copetti

### Procedimento

Per 6 persone.

Impastare la carne con il sale alle erbe e i fiocchi di patate. Foderare gli stampi e farcire con le grancreme Menù ben amalgamate. Chiudere con il restante macinato. Cuocere in forno a 160°C per 12 minuti circa.