PASTICCIOTTO LECCESE



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

150 g. Grancrema di carciofi - B01

150 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

30 g. Fiokki - PC0

Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

700 g. macinato misto

6 stampi da pasticciotto (o altre forme a scelta)

Procedimento

Per 6 persone.

Impastare la carne con il sale alle erbe e i fiokki 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.

© 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)