

PATATE RIPIENE



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Scavare le patate e riempirle con il macinato amalgamato al formaggio *Bruschetta...Mia*. Aggiustare di sale e pepe. Aromatizzare con il Profumoro. Cuocere in forno per 12/13 minuti.

Le patate possono anche essere preparate in un cartoccio di carta stagnola.

Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

400 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredienti

300 g. macinato misto

sale e pepe