PEPERONI RIPIENI



Ingredienti Menù

200 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

200 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

50 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

80 g. Fiokki - PC0

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

4 peperoni rossi e gialli

1000 g. macinato misto fine

100 uovo pastorizzato brick

50 g. parmigiano reggiano

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Lavare i peperoni e tagliarli nella parte superiore in modo tale da ottenere una specie di cappello. Privarli dei semi e dei filamenti interni. Preparare il ripieno con tutti gli ingredienti e riempire i peperoni. Ricoprirli con il loro cappello e disporli su un piatto.

© 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)