ROSELLINE DI CARNE



Ingredienti Menù

50 g. Fiokki - PC0

50 g. Grancrema di Pecorino - KG1

5 g. Sale alle erbe - PG0

Semi di sesamo - R00

Ingredienti

q.b. ribes

q.b. semi di papavero

200 g. macinato

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Impastare il macinato con i fiokki di patate e il sale alle erbe. Formare 8 dischetti di diametro di cinque cm circa, molto sottili. Spalmare su ognuno la Grancrema di pecorino. Passare i bordi dei dischi nei semi di sesamo e 4 nei semi di papavero. Tagliare i dischi a metà. Con una metà creare il cuore della rosa arrotolando la carne su se stessa. Creare i petali alternando l'altra metà con semi di sesamo e semi di papavero. Presentare in pirottini di carta. Cuocere in forno a 160°C per 15 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)