

ROSELLINE DI CARNE



Ingredienti Menù

50 g. Fiocchi - PC0
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1
5 g. Sale alle erbe - PGO
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 fiocchi 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.