RUOTE DI PEPERONI



Ingredienti Menù

200 g Crema di peperoni rossi - KN0K

50 g Fiokki - PC9

Ingredienti

q.b. Sale

50 g Parmigiano Reggiano grattugiato

1 kg (macinata 2 volte) Carne macinata mista (maiale e vitello o salsiccia)

N° 4 Peperoni gialli/rossi

100 g Provola affumicata cubetto

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Lavare i peperoni e tagliarli nella parte superiore eliminando il picciolo. Privarli dei semi e dei filamenti interni. Preparare il ripieno con tutti gli ingredienti e riempire i peperoni. Tagliare a rondelle dello spessore di 1 cm e compattare la carne x ogni ruota di peperone. A discrezione passarli nel Panverde e disporli su un piatto.
Decorare con rametti di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio. Cuocere in forno preriscaldato a 180° x 15/20 minuti

© 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)