RUSTICI DELLE FESTE



Ingredienti Menù

20 g. Fiokki - PC0
20 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
20 g. Grancrema di carciofi - B01
20 g. Salsa alle noci - C47
q.b. Sale alle erbe - PG0
q.b. Semi di lino - R70
q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

300 g. macinato misto fine
2 fogli rettangolari pasta sfoglia
q.b. semi di papavero

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 50 rustici.
Impastare il macinato con il sale alle erbe, i fiokki di patate ed il pepe e lasciare riposare 10 minuti. Dividere in tre parti e ad ognuna aggiungere una della tre salse / grancreme Menù. Ricavare circa 25 rettangoli da un foglio di pasta sfoglia. Porre al centro una piccola polpetta e chiudere formando una caramella. Dal secondo foglio di pasta sfoglia ricavare circa 25 dischetti. Porre al centro di ognuno una piccola polpetta di carne e chiudere a mezzaluna sigillando i bordi con l'aiuto di una forchetta. Decorare tutti i rustici ottenuti con i semi. Cuocere in forno caldo ventilato a 180°C per 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)