

## RUSTICI DELLE FESTE



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Per 50 rustici.

Impastare il macinato con il sale alle erbe, i fiocchi di patate ed il pepe e lasciare riposare 10 minuti. Dividere in tre parti e ad ognuna aggiungere una delle 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.

### Ingredienti Menù

20 g. Fiocchi - 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 - PGO  
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