

SOFFICINI DI CARNE ALLA PIZZAIOLA



Ingredienti Menù

100 g Pomodorina - CA1
250 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3
50 g Fiokki - PC0
5 g Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

200 g Prosciutto cotto
100 g Parmigiano Reggiano
1 kg Macinato misto
5 fette Formaggio Edammer

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 10 sofficini

Impastare il macinato con i Fiokki e il Sale alle erbe. Formare 10 dischi di carne da 14 cm di diametro e da 0,5 cm di spessore. Disporre il prosciutto cotto, il formaggio a fette e la Pomodorina al centro di 5 dischi. Disporre il prosciutto e i Funghi prataioli al centro degli altri 5 dischi e sigillare con cura.