SOFFICINI DI CARNE ALLA PIZZAIOLA



Ingredienti Menù

100 g Pomodorina - CA1

250 g Funghi prataioli trifolati - 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.

© 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)