

TARTARUGHE DI CARNE



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

PER 1 TARTARUGA

Impastare il macinato con i Fiocchi e la Crema di zucca. Formare una grande polpetta schiacciandola leggermente. Comporre delle striscioline con la fettina di formaggio e posarle sul dorso del corpo delle tartarughe di carne. Tagliare a metà due mini würstel e formare le zampette. Utilizzare due terzi dell'altro würstel per la testa e come occhi inflare i chiodi di garofano. La parte rimanente utilizzarla per la coda.

Ingredienti Menù

10 g Fiocchi - PC0

30 g Crema di zucca - ECOK

Ingredienti

100 g macinato di manzo o vitello

n° 3 mini wurstel

1 fettina Formaggio Edammer

n° 2 Chiodi di garofano