TARTARUGHE DI CARNE



Ingredienti Menù

10 g Fiokki - PC0

30 g Crema di zucca - EC0K

Ingredienti

100 g macinato di manzo o vitello

n° 3 mini wurstel

1 fettina Formaggio Edammer

n° 2 Chiodi di garofano

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

PER 1 TARTARUGA

Impastare il macinato con i Fiokki 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.

© 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)