# TORTINO CON VERZA



## Ingredienti Menù

20 g Fiokki - PC0

30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

5 g Sale alle erbe - PG0

70 g Gransalsa di Porro - BI1

## Ingredienti

1 rametto Ribes

1 foglia Verza sbollentata

100 g Salsiccia fresca s/g

**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

## Procedimento

Impastare la salsiccia con il sale alle erbe, i Fiokki di patate, la Grancrema di parmigiano e la Gransalsa di porro. Rivestire un coppapasta con la foglia di verza, farcire con l'impasto di carne preparato, chiudere e capovolgere. Decorare con un rametto di ribes. Cuocere al forno a 180° per 12 minuti.

**© 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)