

TORTINO CON VERZA



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Impastare la salsiccia con il sale alle erbe, i Fiocchi 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.

Ingredienti Menù

20 g Fiocchi - 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