

## TRONCHETTO DI NATALE



### Ingredienti Menù

150 g Crema di peperoni rossi - KNOK

150 g Spinaci pronti - T3P

50 g Fiocchi - PC0

5 g Sale alle erbe - PG0

### Ingredienti

q.b. Pepe nero

100 g Parmigiano Reggiano

200 g Ricotta

100 g Formaggio a fette

600 g Macinato

**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

### Procedimento

Impastare il macinato con 20 g. di fiocchi di patata e il sale alle erbe. Stendere in una sfoglia rettangolare. Coprire con le fette di formaggio. Stendere uno strato di crema di peperoni rossi addensata con 20 g. di fiocchi di patata. Formare un secondo strato con la ricotta salata e pepata e terminare con lo strato di salsa di spinaci sempre addensata con i fiocchi di patata. Con l'aiuto della carta forno formare un rotolo. Tagliare obliquamente un pezzo da circa 10 cm e disporlo sopra l'altro pezzo unendo le 2 parti con un po' di macinato. Decorare con ribes e rosmarino. Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.