TRONCHETTO DI NATALE



Ingredienti Menù

150 g Crema di peperoni rossi - KN0K

150 g Spinaci pronti - T3P

50 g Fiokki - 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 fiokki 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 fiokki 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 fiokki 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.

© 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)