TULIPANI RIPIENI



Ingredienti Menù

20 g Fiokki - PC0

3 Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

30 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91

50 g Grancrema di carciofi - B01

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

3 fette prosciutto cotto

3 fette di scamorza

20 g Parmigiano Reggiano

100 g macinato di carne mista

300 g fettine di lonza di maiale

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 3 tulipani.

impastare il macinato con i Fiokki, il Parmigiano Reggiano, la Grancrema di carciofi, la Grancrema di scamorza affumicata e aggiustare di sapore con il Sale alle erbe. Formare delle polpettine da 50 g ognuna, rivestirle con le fette di scamorza, il prosciutto cotto e successivamente con le fettine di lonza. Incidere a croce la carne e la scamorza e aprire quattro petali. Al centro della polpetta posizionare un'Oliva Leccino.

© 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)