

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 - PGO

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'Olive Leccino.