

GIRELLE DI SALSICCIA



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 8 persone

Impastare la salsiccia con i Fiocchi e stenderla su un foglio di carta forno. Utilizzando l'apposito ferro realizzare una forma rettangolare dello spessore di 2 cm. Disporre su rettangolo di carne prima le fettine di formaggio e, a seguire, i Friarielli al centro. Arrotolare e passare l'arrotoato nei Semi di sesamo. Lasciare riposare in abbattitore 10 minuti e tagliare a fettine ottenendo delle girelle.

Menù Ingredients

10 g Fiocchi - PC0
200 g Friarielli - BJ0K
30 g Semi di sesamo - R00

Ingredients

6 fette Formaggio Edammer
500 g Salsiccia