

## PASTICCIOTTO LECCESE



Chef: Monica Copetti

### Method

Per 6 persone.

Impastare la carne con il sale alle erbe e i fiokki di patate. Foderare gli stampi e farcire con le grancreme Menù ben amalgamate. Chiudere con il restante macinato. Cuocere in forno a 160°C per 12 minuti circa.

### Menù Ingredients

150 g. Grancrema di carciofi - B01  
150 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91  
30 g. Fiokki - PC0  
Sale alle erbe - PG0

### Ingredients

700 g. macinato misto  
6 stampi da pasticciotto (o altre forme a scelta)