

SCRIGNI MISTERIOSI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g macinato di pollo
- 70g fiocco di patate
- 30g ricotta di pecora
- 40g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 70g Crem-A-Poche "al Gorgonzola DOP"
- 100g Crema di Peperoni
- 15g Grill-Universal - Sale Aromatico
- q.b. Olive Denocciolate Cultivar Leccino

PROCEDIMENTO

- Insaporire 400g di macinato di pollo con 70g di fiocco di patate, la miscela e la salsa di cavolo.
- Stendere su un foglio di carta forno e dare uno spessore di circa mezzo cm, creare dei quadrati regolari di sei centimetri.
- Farcire al centro con la crema al gorgonzola miscelata con la ricotta e unire le estremità sigillando bene.
- Cuocere in forno a 180° per circa 13 minuti.
- Servire in un piatto caldo con una spirale di crema ai peperoni e crema al gorgonzola.
- Guarnire con polvere di olive.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa Viola di Cavolo
Cappuccio**



**Crem-A-Poche "al
Gorgonzola DOP"**



Crema di Peperoni



**Grill-Universal - Sale
Aromatico**



**Olive Denocciate
Cultivar Leccino**