

MEAT CAKE

Una invasione irriverente nel rigoroso mondo della pasticceria, dove la carne mostra il suo lato delicato in una veste che nulla ha da invidiare ai celebrati cupcake.



INGREDIENTI

- 80g macinato: 70% coniglio, 30% maiale
- 20g mozzarella a cubetti
- 10g Crema di Carciofi al Tartufo
- Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- Carciofi Trifolati con Gambo
- Semi di Sesamo Sgusciati - Interi
- Semi di Sesamo Nero - Interi

PROCEDIMENTO

- Posizionare la pallina di macinato all'interno di uno stampo, far aderire bene ai lati e ricavare un foro al centro.
- Riempire il foro con la crema e la mozzarella.
- Decorare con semi di sesamo, peperoncini gocce rosse, olive taggiasche e un quarto di carciofo trifolato.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema di Carciofi al
Tartufo**



**Peperoncini Gocce
Rosse in Agrodolce**



**Olive Taggiasche
Denocciolate in Olio
Extra Vergine di Oliva**



**Carciofi Trifolati con
Gambo**



**Semi di Sesamo
Sgusciati - Interi**



**Semi di Sesamo Nero -
Interi**