RED WAFFLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g macinato manzo
- 100g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 100g Crema di Porcini
- 120g formaggio spalmabile
- q.b. Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Crema di Aceto Prugna
- q.b. frutti rossi
- q.b. fiocchi di patate
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Aromatizzare il macinato con la crema di porcini, sale, pepe e fiocchi di patate.
- Con l'aiuto di uno stampo realizzare dei waffle.
- Completare con una sfera di formaggio spalmabile, i cardoncelli, i peperoncini gocce gialle, i frutti rossi e la crema di aceto alla prugna.
- Cuocere i waffle in forno a 180° per circa 8-10 minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cardoncelli trifolati C'era Una Volta



Crema di Porcini



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Crema di Aceto Prugna