# CASSATA MEAT REMIX

Salata e appetitosa, ma soprattutto catturata dai piaceri della carne.



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g carne trita di pollo
- 200g Crema di Spinaci
- 50g Crem-A-Poche Quattro Formaggi
- 4 Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole
- 12 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Pollo - Croccantino - Sale Aromatico
- q.b. scorza d'arancia

## PROCEDIMENTO

- Amalgamare la crema di spinaci, i fiocchi di patate e la miscela pollo croccantino alla carne trita.
- Procedere inserendo l'impasto ottenuto su lo stampo desiderato e sformare in maniera omogenea.
- Farcire la parte superiore con la crem à poche ai 4 formaggi, il carciofo rustichello tagliato in due parti, le gocce rosse e infine la scorzetta d'arancia.
- Cuocere in forno caldo a 160° per circa 10 minuti.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema di Spinaci**



**Crem-A-Poche Quattro Formaggi**



**Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole**



**Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce**



**Pollo - Croccantino - Sale Aromatico**