

BABÀ SALATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g carne trita pollo
- 300g Crema al Parmigiano Reggiano
- 400g Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta
- 200g formaggio fresco spalmabile
- q.b. Olio Spray - Sapore Neutro
- q.b. Teriyaki Sauce
- q.b. Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino
- q.b. misticanza
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

- Amalgamare la crema al parmigiano alla carne trita di pollo e aggiustare di sale e pepe.
- Inserire l'impasto negli appositi stampini monoporzione a forma di babà precedentemente spruzzati con l'olio spray. Infornare a 160 gradi per circa 15 minuti.
- Dopo la cottura glassare con la salsa teriyaki e ripassare in forno per 5 minuti a 180 gradi.
- Tagliare a metà nel senso della lunghezza e farcire l'interno con il misto funghi trifolati saltati precedentemente in padella.
- Infine, guarnire con formaggio spalmabile aiutandosi con un sac à poche.
- Aggiungere la misticanza e rifinire con la crema di aceto ibisco e peperoncino.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema al Parmigiano
Reggiano**



**Misto Funghi Trifolati
C'era Una Volta**



**Olio Spray - Sapore
Neutro**



Teriyaki Sauce



**Crema di Aceto Ibisco-
Peperoncino**