

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