BOMBETTE DI FUOCO PUGLIESI



Menù-Zutaten

50 g Grancrema di Pecorino - KG1

50 g Salsa di fuoco - C57

5 g Fiokki - PC0

5 g Sale alle erbe - PG0

Zutaten

3 fette Pancetta

100 g Macinato

2 fette (90 g ogni fetta) Capocollo

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Per 3 spiedini

Impastare il macinato con i Fiokki ed il Sale alle erbe. Dividere il tutto in due parti uguali. In una parte aggiungere la Grancrema di Pecorino e nell'altra la Salsa di fuoco. Dividere ogni impasto in 3 polpettine ed avvolgerle con la fettina di capocollo divisa precedentemente in 3 parti uguali. Infilare 3 polpette su un bastoncino da spiedino e avvolgerle con la pancetta. Cuocere sulla griglia per 7-8 minuti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)