FLEISCHBÄLLCHEN BUNT PANIERT MIT ROSMARINCREME



Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0

50 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7

Zutaten

Eine Prise Pfeffer

Eine Prise Salz

1 Ei

50 g Parmigiano Reggiano

300 g Hackfleisch

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch mit Parmigiano Reggiano, Ei, Salz und Pfeffer, Rosmarincreme und Kartoffelfiokki mischen.
3. Aus dem Fleisch Bällchen formen und in buntem Paniermehl wenden.

© 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)