HACKBÄLLCHENSPIESSE MIT WALNÜSSEN UND PFLAUMEN

Menù-Zutaten

20 Prugne allo sciroppo (Pflaumen in Sirup) - AF1

20 Scheiben Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

30 g Fiokki - PC0

30 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

30 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C47

Zutaten

200 g gemischtes Hackfleisch, (Rind und Schwein),

100 g Salsiccia (ital. Bratwurst)

1 Ei

100 g Walnüsse

Holzspieße

Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

Zubereitung

Das Hackfleisch mit der Salsiccia, der Walnusssauce, den Kartoffelflocken, dem Parmigiano Reggiano, dem Ei vermengen und Kräutersalz würzen. Nussgroße Bällchen formen und sie in den gehackten Walnüssen wälzen. Die Pflaumen entkernen und einzeln mit den Speckscheiben umwickeln. Die Pflaumen abwechselnd mit den Fleischbällchen auf die Spieße stecken. Mit Rosmarinzweigen garnieren.

Tipp des Metzgermeisters

Im Ofen etwa 15 Minuten bei 180 °C braten

© 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)