TORTE AUS KARTOFFELN UND HACKFLEISCHBÄLLCHEN



Menù-Zutaten

150 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
15 g Fiokki - PC0
200 g Salsadoro - KQH
500 g Patate pronte al naturale - Z62

Zutaten

n.B. Salz unf Pfeffer
n.B. Rosmarin
400 g Rinderhackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die vorgekochten Kartoffeln in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Den Boden und die Seiten einer 22-cm-Tortenform damit auslegen. Das Hackfleisch mit den Kartoffelflocken und der „Grancrema“ mit Parmesan vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 16 Bällchen formen und auf der Fläche der Torte verteilen. Zwischen die Bällchen jeweils eine Kartoffelscheibe geben. Etwa 30 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.

© 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)