

## POLPETTINE AI PANI COLORATI CON CREMA DI ROSMARINO



### Menù Ingredients

20 g. Fiokki - PC0  
25 g. Crema di Rosmarino - KU7

### Ingredients

q. b. pepe  
50 g. uovo pastorizzato brick  
50 g. parmigiano reggiano  
300 g macinato misto fine

**Chef:** Gianluca Galliera

### Method

Per 4 Persone

1. Macinare la carne 2 volte al tritacarne.
2. Impastare la carne con il Parmigiano Reggiano, l'uovo pastorizzato, il sale alle erbe ed il pepe, la Crema di rosmarino ed il Fiokki di patate. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Creare delle polpettine e passarle nei pani colorati grattugiati.