

POLPETTINE AI PANI COLORATI CON CREMA DI ROSMARINO



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 Fiocchi di patate. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Creare delle polpettine e passarle nei pani colorati grattugiati.

Menù Ingredients

- 20 g. Fiocchi - PC0
- 25 g. Crema di Rosmarino - KU7
- q. b. Pangiallo - Q31
- q. b. Panrosso - Q51
- q. b. Panverde - Q41

Ingredients

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