

TORTA DI PATATE E POLPETTE



Menù Ingredients

150 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
25 g Fiokki - PC0
500 g Patate pronte al naturale - Z62
80 g Salsadoro - KQH

Ingredients

q.b. sale e pepe
rosmarino
400 g macinato di manzo o misto

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

PER 10 PERSONE

Tagliare le Patate pronte a fettine non troppo sottili. Disporle sul fondo e sui lati di una tortiera da 22 cm di diametro. Impastare il macinato con i Fiokki, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e aggiustare di sale e pepe. Formare 16 polpette e disporle su tutta la superficie della tortiera separandole da una fetta di patata.

Inforiare a 180°C per 20 minuti circa.