

## ALBONDIGA DE LA MAMA



**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

Para 4 personas.

Mezclar la carne con 25 g. de Fiokky y la sal de hierbas y dejar reposar durante 10 minutos. Extiéndalo en la masa de hojaldre de 1/2 cm de grosor. Preparar el relleno de espinacas mezclando con 50 g. de Fiokky, el Grancrema al Parmesan y sazone con sal y pimienta. Poner sobre la carne el queso en lonchas, seguido del jamón cocido y finalmente el relleno de espinacas. Enrolle todo, teniendo cuidado de cerrar bien los lados. Cubrir con el hojaldre haciendo que se adhiera bien los bordes. Realiza ligeras incisiones en rombos y decora con pimienta rosa. Corta dos corazones grandes en la parte superior del rollo y luego retira el hojaldre para que puedas ver la carne. Hornee en el horno durante unos 35 minutos a 170 ° C.

Consejo de carnicero: antes de hornear, untar el hojaldre con yema de huevo batida. Este procedimiento permite que el hojaldre adquiera un bonito color dorado durante la cocción.

### Ingredientes Menù

100 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1  
300 g Spinaci pronti (Espinacas listas para servir) - T3P  
75 g Fiokki - PC0  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5  
Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282  
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

### Ingredientes

300 g jamón cocido cortado grueso  
150 g queso edamer en rodajas  
500 g carne de vacuno finamente molida  
sal y pimienta  
1 Hoja de hojaldre rectangular