ALBÓNDIGAS A LA CAZUELA



Ingredientes Menù

250 g (6 Albóndigas) Polpette alla Pomodorina (Albóndigas con salsa de tomate «Pomodorina») - S72
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
al gusto Origano macinato (Orégano molido) - 1228
al gusto Pepe nero macinato (Pimienta negra molida) - 1229
al gusto Profumoro - P81X

Ingredientes

Pan Duro
Queso Scamorza

Chef: Salvatore Coppola

Preparación

Cortar el pan duro en rebanadas, colocarlas en una bandeja de horno con aceite de oliva y Profumoro, y tostarlas a 180 °C durante 3–4 minutos. Colocar el queso scamorza en el fondo de la cazuela, añadir las Albóndigas a la Pomodorina con su salsa y calentar en el horno convencional a 180–190 °C durante 8–10 minutos. Servir con picatostes de pan tostado.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)