

ALBÓNDIGAS CON PATATAS AL HORNO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar las patatas en gajos. Ponerlas en una sartén con un poco de aceite, el sazónador Profumoro y el romero. Hornear a 200 °C durante 15 minutos. Calentar las albóndigas en una sartén unos pocos minutos. Montar el plato colocando las albóndigas con la guarnición de patatas. Terminar aromatizando las albóndigas con las especias y una ramita de tomillo.

Ingredientes Menù

1.100 g Èpolpettealsugo - S7QX

600 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

Profumoro - P81X

Ingredientes

Romero

Tomillo