ALBÓNDIGAS CON PATATAS AL HORNO



Ingredientes Menù

1.100 g Èpolpettealsugo - S7QX

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

Profumoro - P81X

Ingredientes

Romero

Tomillo

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar las patatas en gajos. Ponerlas en una satén con un poco de aceite, el sazonador 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.

© 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)