ALBÓNDIGAS DE AJO SILVESTRE



Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0

40 g Pesto di Aglio Orsino (Pesto De Ajo Silvestre) - X30X

8 Soleggiati - TX1

Ingredientes

140 g carne picada mixta (cerdo y ternera)

7 g queso Parmigiano Reggiano rallado

10 ml agua

1 g sal

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

para 2 brochetas

Preparamos las albóndigas mezclando la carne picada con los demás ingredientes, excepto los tomates Soleggiati. Formamos albóndigas de 35 g cada una. Insertamos tres albóndigas en una brocheta, intercalando los tomates Soleggiati.

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)