

ALBÓNDIGAS DE AJO SILVESTRE



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.

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