ALBÓNDIGAS EN SALSA POMODORINA



Ingredientes Menù

15 g Fiokki - PC0

600 g. Pomodorina - CA1

75 g Salsa di fuoco - C57

al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

Perejil

450 g Carne picada mixta

45 g Queso Parmesano

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

Preparar la masa mezclando la carne picada con la sal de hierbas, el queso parmesano rallado, el perejil picado, la salsa di fuoco y el Fiokki de patata.

Formar las albondigas y cocinar por 10/15 minutos agregando la Pomodorina.

Consejo del carnicero: Las albóndigas con salsa se pueden usar como condimento para los tallarines previamente cocidos en agua hirviendo con sal o servidos con polenta.

© 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)