

## 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 albóndigas 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.