

BOMBITAS DE FUEGO PULLEAS



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Preparar la masa mezclando la carne picada con fiocchi de patatas y sal con hierbas. Dividir en dos partes iguales. En una parte añadir la crema de pecorino y en la otra la salsa de fuego.

Dividir cada masa en 3 albóndigas y envolver con la loncha de *capocollo*, dividida previamente en 3 partes iguales. Colocar 3 albóndigas en una brocheta y envolver con la panceta.

Cocinar en la parrilla durante 7/8 minutos.

Ingredientes Menù

50 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1

50 g Salsa di fuoco - C57

5 g Fiocchi - PC0

5 g Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

Ingredientes

3 lonchas de panceta

100 g carne picada

2 lonchas de 90 g de Capocollo