BOMBITAS DE FUEGO PULLESAS



Ingredientes Menù

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

50 g Salsa di fuoco - C57

5 g Fiokki - PC0

5 g Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

3 lonchas de panceta

100 g carne picada

2 lonchas de 90 g de Capocollo

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Preparar la masa mezclando la carne picada con fiokki 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.

© 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)