

## 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.