

BOMBITAS PULLEAS



Ingredientes Menù

- 50 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de oveja) - KG1
- 50 g Salsa di fuoco - C57
- 5 g Fiokki - 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

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.