MINI ALBÓNDIGAS CON PAN DE COLORES A LA CREMA DE ROMERO



Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0

50 g Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7

Ingredientes

Sal y pimienta

1 huevo

50 g Queso parmesano rallado

300 g Carne picada bien fina

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Picar la carne. Mezclar y amasar la carne con el queso parmesano, el huevo, la crema de romero, el Fiokki (copos) de patatas y sal y pimienta. Hacer las mini albóndigas y rebozarlas en los panes rallados de colores.

© 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)