PASTEL DE PATATAS Y ALBÓNDIGAS



Ingredientes Menù

150 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
15 g Fiokki - PC0
200 g Salsadoro - KQH
500 g Patate pronte al naturale - Z62

Ingredientes

sal y pimienta al gusto
romero al gusto
400 g carne picada de buey

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

PARA 10 PERSONAS
Cortar las patatas listas a rodajas no muy finas. Colocarlas en el fondo y en los lados de un molde de 22 cm de diámetro. Amasar la carne picada con los copos de patatas y la Grancrema de queso parmesano y salpimentar. Formar 16 albóndigas y colocarlas sobre toda la superfi cie del monde separándolas con una rodaja de patata.
Hornear a 180°C durante unos 30 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)