

## 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 superficie del molde separándolas con una rodaja de patata.

Hornear a 180°C durante unos 30 minutos.