

PASTEL DE PATATAS Y ALBÓNDIGAS



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.

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