

## POLPETTONE ALLE CASTAGNE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

1. Macinare la carne 2 volte al tritacarne assieme alla pancetta arrotolata ed impastarla con i Fiocchi di patate, il Parmigiano grattugiato, l'uovo pastorizzato, il sale ed il pepe, il prezzemolo e le castagne schiacciate. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Formare un polpettone lisciandolo bene e bardarlo con fette di pancetta fresca. Decorare con foglie di alloro ed avvolgere nella pellicola ben stretta.

### Ingredientes Menù

150 g (sgocciolate e tritate) Castagnapronta - AR1  
150 g (sgocciolate e tritate) Castagnapronta - AR1  
q.b. Fiocchi - PC5  
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

### Ingredientes

600 g carne macinata mista  
100 g pancetta arrotolata macinata  
50 g uovo pastorizzato  
pancetta fresca per bardare  
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato  
sale e pepe  
foglie di alloro