

## SPIEDINO DI POLPETTE ALLE NOCI E PRUGNE



### Ingredientes Menù

20 g. Fiocchi - PC0  
21 fette Guanciaie cotte affumicate - 2T9  
30 g. Salsa alle noci - C47  
n. 21 Prugne allo sciroppo - AF1  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredientes

rosmarino fresco  
200 g. macinato misto fine (manzo e maiale)  
100 g. noci  
100 g. salsiccia  
50 g. parmigiano reggiano  
7 bastoncini per spiedino

**Chef:** Barbara Benvenuti

**Sin gluten**

### Preparación

Impastare il macinato, la salsiccia, la salsa di noci, i Fiocchi, il parmigiano reggiano e aggiustare di sapore con il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti. Formare delle polpette della grandezza di una noce e rotolarle nelle noci tritate. Denocciolare le prugne e avvolgerle, una ad una, nelle fette di guanciaie e creare gli spiedini alternando le polpette di carne alle prugne. Decorare con rametti di rosmarino.

**Consigli del macellaio**

Scottare in forno a 180°C per circa 15 minuti.