BOMBETTE PIQUANTE DES POUILLES



Ingrédients Menù

50 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1

50 g Salsa di fuoco (Sauce piquante) - C57

5 g Fiokki - PC0

5 g Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

2 tranches de 90 g de capocollo

100 g viande hachée

3 tranches de pancetta

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Pour 9 bombette

Mélanger la viande hachée avec les Flocons de pommes de terre et le Sel aux herbes. Diviser le tout en deux parties égales. Dans une partie ajouter la Crème de pecorino et dans l'autre la Sauce piquante. Diviser chaque mélange en trois petites boulettes qui seront ensuite enveloppées d'une tranche de capocollo préalablement divisée en 3 parties égales. Enfiler les trois boulettes sur une brochette et les envelopper avec la pancetta. Faire cuire sur le gril pendant 7 à 8 minutes.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)