

## 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.