BOULETTES DE VIANDE AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

1.100 g Èpolpettealsugo - S7QX

800 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62

q.s. Profumoro - P81X

Ingrédients

Romarin

Thym

Préparation

Couper les pommes de terre en morceaux. Les mettre dans un plat à four avec un filet d'huile, le Profumuro et le romarin. Faire cuire au four à 200° pendant 15 minutes. Faire chauffer les boulettes de viande dans une poêle pendant quelques minutes. Dresser le plat avec les boulettes de viande et la garniture de pommes de terre. Pour finir, aromatiser les boulettes de viande avec les épices et un brin de thym.

© 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)