TARTE AUX POMMES DE TERRE ET BOULETTES DE VIANDE



Ingrédients Menù

150 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
15 g Fiokki - PC0
200 g Salsadoro - KQH
500 g Patate pronte al naturale - Z62

Ingrédients

400 g viande hachée de bœuf
romarin
q.s. sel et poivre

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Couper les Pommes de terre prêtes à consommer en tranches pas trop fines. Les disposer sur le fond et les côtés d'un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Mélanger la viande hachée avec les Flocons de pommes de terre, la Crème au parmesan, sel et poivre. Former 16 boulettes et les disposer sur toute la surface du moule à tarte en les séparant d'une tranche de pomme de terre.
Conseils du boucher: Mettre au four à 180°C pendant 30 minutes environ

© 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)