

## BOMBETTE DI FUOCO PUGLIESI



### Ingredienti Menù

50 g Grancrema di Pecorino - KG1  
50 g Salsa di fuoco - C57  
5 g Fiokki - PC0  
5 g Sale alle erbe - PG0

### Ingredienti

3 fette Pancetta  
100 g Macinato  
2 fette (90 g ogni fetta) Capocollo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

### Procedimento

Per 3 spiedini

Impastare il macinato con i Fiokki ed il Sale alle erbe. Dividere il tutto in due parti uguali. In una parte aggiungere la Grancrema di Pecorino e nell'altra la Salsa di fuoco. Dividere ogni impasto in 3 polpettine ed avvolgerle con la fettina di capocollo divisa precedentemente in 3 parti uguali. Infilare 3 polpette su un bastoncino da spiedino e avvolgerle con la pancetta. Cuocere sulla griglia per 7-8 minuti.