

BOMBETTE DI FUOCO PUGLIESI



Ingredienti Menù

50 g Grancrema di Pecorino - KG1
50 g Salsa di fuoco - C57
5 g Fiocchi - 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 Fiocchi 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 polpette 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.