

POLPETTE AL SUGO



Ingredienti Menù

15 g. Fiokki - PC0
600 g. Pomodorina - CA1
75 g. Salsa di fuoco - C57
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

q.b. prezzemolo
450 g. macinato misto
45 g. parmigiano reggiano

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Preparare l'impasto amalgamando il macinato con il sale alle erbe, il parmigiano reggiano grattugiato, il prezzemolo tritato, la salsa di fuoco e i fiokky di patate.

Formare tante palline di 10 g. circa ognuna. Cuocere per 10/15 minuti unendo la Pomodorina.

Consiglio del Macellaio: Le Polpette al sugo possono essere utilizzate come condimento per le tagliatelle precedentemente cotte in acqua bollente salata, oppure servite accompagnate da polenta.