# 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)