

POLPETTE AL SUGO



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 fiocchi 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.

Ingredienti Menù

15 g. Fiocchi - 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