POLPETTE ALL'AGLIO ORSINO



Ingredienti Menù

20 g Fiokki - PC0

40 g Pesto di Aglio Orsino - X30X

8 Soleggiati - TX1

Ingredienti

140 g Carne macinata mista (maiale e vitello)

7 g Parmigiano Reggiano grattugiato

10 ml Acqua

1 g Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 2 spiedini

Preparare le polpette mescolando il macinato di carne insieme a tutti gli ingredienti, tranne i Soleggiati. Formare delle polpettine da 35 g l'una. Con uno spiedino infilare tre polpette intercalate con i pomodori Soleggiati.

Procedimento senza glutine

© 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)