

## 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.