

POLPETTE ALL'AGLIO ORSINO



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.

Ingredienti Menù

20 g Fiocchi - PC0
40 g Pesto di Aaglio 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