POLPETTE IN CASSERUOLA



Chef: Salvatore Coppola

Ingredienti Menù

250 g (6 polpette) Polpette alla Pomodorina - S72
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Origano macinato - 1228
q.b. Pepe nero macinato - 1229
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

q.b. Pane raffermo
q.b. Scamorza

Procedimento

Affettare il pane raffermo, disporlo su una teglia con olio e Profumoro e tostarlo in forno a 180 °C per 3-4 minuti. Disporre la scamorza sul fondo della casseruola, aggiungere le polpette alla pomodorina con il loro sugo e scaldare in forno statico a 180-190 °C per 8-10 minuti. Servire con crostini di pane tostato.

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)