

## POLPETTINE AI PANI COLORATI CON CREMA DI ROSMARINO



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Per 4 Persone

1. Macinare la carne 2 volte al tritacarne.
2. Impastare la carne con il Parmigiano Reggiano, l'uovo pastorizzato, il sale alle erbe ed il pepe, la Crema di rosmarino ed il Fiocchi di patate. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Creare delle polpettine e passarle nei pani colorati grattugiati.

### Ingredienti Menù

- 20 g. Fiocchi - PC0
- 25 g. Crema di Rosmarino - KU7
- q. b. Pangiallo - Q31
- q. b. Panrosso - Q51
- q. b. Panverde - Q41

### Ingredienti

- q. b. pepe
- 50 g. uovo pastorizzato brick
- 50 g. parmigiano reggiano
- 300 g macinato misto fine