

POLPETTINE AI PANI COLORATI CON CREMA DI ROSMARINO



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

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 Fiokki di patate. Lasciare riposare 10 minuti.
3. Creare delle polpettine e passarle nei pani colorati grattugiati.