POLPETTINE AI PANI COLORATI CON CREMA DI ROSMARINO



Ingredienti Menù

20 g. Fiokki - PC0

25 g. Crema di Rosmarino - KU7

Ingredienti

q. b. pepe

50 g. uovo pastorizzato brick

50 g. parmigiano regginao

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.

© 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)