

## 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 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.