POLPETTONE ALLE CASTAGNE



Ingredienti Menù

150 g (sgocciolate e tritate) Castagnapronta - AR1
q.b. Fiokki - PC5
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredienti

600 g carne macinata mista
100 g pancetta arrotolata macinata
50 g uovo pastorizzato
pancetta fresca per bardare
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
sale e pepe
foglie di alloro

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

1.Macinare la carne 2 volte al tritacarne assieme alla pancetta arrotolata ed impastarla con i Fiokki di patate, il Parmigiano grattugiato, l'uovo pastorizzato, il sale ed il pepe, il prezzemolo e le castagne schiacciate. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Formare un polpettone lisciandolo bene e bardarlo con fette di pancetta fresca. Decorare con foglie di alloro ed avvolgere nella pellicola ben stretta.

© 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)