SPIEDINO DI POLPETTE ALLE NOCI E PRUGNE



Ingredienti Menù

20 g. Fiokki - PC0

21 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

30 g. Salsa alle noci - C47

n. 21 Prugne allo sciroppo - AF1

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

rosmarino fresco

200 g. macinato misto fine (manzo e maiale)

100 g. noci

100 g. salsiccia

50 g. parmigiano reggiano

7 bastoncini per spiedino

Chef: Barbara Benvenuti

Senza glutine

Procedimento

Impastare il macinato, la salsiccia, la salsa di noci, i Fiokki, il parmigiano reggiano e aggiustare di sapore con il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti. Formare delle polpettine della grandezza di una noce e rotolarle nelle noci tritate. Denocciolare le prugne e avvolgerle, una ad una, nelle fette di guanciale e creare gli spiedini alternando le polpette di carne alle prugne. Decorare con rametti di rosmarino.

Consigli del macellaio
Scottare in forno a 180°C per circa 15 minuti.

© 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)