

SPIEDINO DI POLPETTE ALLE NOCI E PRUGNE



Ingredienti Menù

20 g. Fiocchi - PC0
21 fette Guancialetto cotto affumicato - 2T9
30 g. Salsa alle noci - C47
n. 21 Prugne allo sciroppo - AF1
q.b. Sale alle erbe - PGO

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 Fiocchi, 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 guancialetto 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.