TORTA DI PATATE E POLPETTE



Ingredienti Menù

150 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

25 g Fiokki - PC0

500 g Patate pronte al naturale - Z62

80 g Salsadoro - KQH

Ingredienti

q.b. sale e pepe

rosmarino

400 g macinato di manzo o misto

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

PER 10 PERSONE

Tagliare le Patate pronte a fettine non troppo sottili. Disporle sul fondo e sui lati di una tortiera da 22 cm di diametro. Impastare il macinato con i Fiokki, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e aggiustare di sale e pepe. Formare 16 polpette e disporle su tutta la superficie della tortiera separandole da una fetta di patata.

Infornare a 180°C per 20 minuti circa.

© 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)