

## POLPETTE CON PATATE AL FORNO



### Ingredienti Menù

1100 g Èpolpettealsugo - S7QX  
800 g Patate pronte al naturale - Z62  
Q.B. Profumoro - P81X

### Ingredienti

Q.B. Timo  
Q.B. Rosmarino

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Tagliare le patate a spicchi. Metterle in una teglia con un filo d'olio, Profumoro e rosmarino. Cuocere in forno a 200° per 15 minuti. Scaldare in tegame per pochi minuti le polpette. Comporre il piatto mettendo le polpette con il contorno di patate. Ultimare aromatizzando le polpette con le spezie e un ramezzo di timo.