

POLPETTE CON PATATE AL FORNO



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 rametto di timo.

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

Q.B. Timo
Q.B. Rosmarino