MEAT BALL

Tutti i profumi del sottobosco in una sfera che racchiude i selvaggi sapori della natura, esaltati dal magico tocco di miele e castagne.

INGREDIENTI

- 1 fettina di manzo di 80g
- 140g macinato: 50% manzo, 50% pasta di salsiccia
- 40g Crema di Castagne
- 30g Porcini Trifolati del Campesino
- 20g Castagne al Miele
- Foglie d'Alloro - Intere
- 2 fette di pancetta

PROCEDIMENTO

- Battere la fetta di manzo, farcire con il macinato, la crema di castagne, le castagne al miele sbriciolate e i funghi porcini.
- Richiudere, avvolgere la base con le fette di pancetta e legare con uno spago da cucina, imprigionando qualche foglia di alloro.
- Decorare con frutti rossi, castagne e funghi porcini.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 22 minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Crema di Castagne

Porcini Trifolati del Campesino

Castagne al Miele

Foglie d'Alloro - Intere