POLPETTE AL TARTUFO SU FONDUTA VALDOSTANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 uovo
- 50g latte
- 400g carne macinata di manzo
- 120g Salsa Tartufata Toscana Scura
- 200g Fonduta alla Valdostana
- q.b. Agnello - Sale Aromatico
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi
- q.b. fiocchi di patate
- q.b. pangrattato
- q.b. porro

PROCEDIMENTO

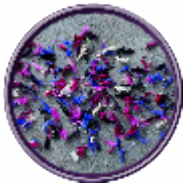
- Miscelare il macinato di manzo con la salsa tartufata, l'uovo sbattuto, il fiocco di patate e la miscela agnello classico sino a raggiungere un composto ben compatto.
- Formare delle palline di circa 30g, passare nel pangrattato e cuocere in padella ben calda.
- Sfogliare il porro, tagliare delle strisce sottili, friggere in olio a 160°, scolare e formare dei piccoli nidi.
- Stemperare la fonduta a fuoco basso con del latte sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Disporre le polpette nel piatto adagiate sulla fonduta ben calda con un nido di porro al centro.
- Guarnire con il mix di fiori colorato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Salsa Tartufata Toscana Scura

Fonduta alla Valdostana

Agnello - Sale Aromatico



Mix Colorato di Fiori delle Alpi