



D
C

Platinum card
y to KOREA
rite
ch
Regional food here

laportadichianti

ACCIUGA RIPIENA

Ingredienti: acciuga, pan grattato, uovo, parmigiano reggiano, patate, pane bagnato nel latte, maggiorana, aglio, sale.

Preparazione



In padella

Friggere le acciughe ripiene, mentre sono ancora surgelate, in una padella con abbondante olio di semi e cuocere per 5/6 minuti a 170 °C. Scolare e fare asciugare su carta da cucina. Salare e servire ben calde.



Al forno

Disporre le acciughe ripiene, mentre sono ancora surgelate, in una teglia con carta forno. Spennellarle con olio. Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C. Portare poi a 180 °C e cuocere per 14/15 minuti.



codice	peso unità	confezionamento	peso ct	dimensione cartone	ct strati	n. ct x plt	h plt	shelf life
A002	25 gr	vassoio 34 pz 17 pz x 2 strati	2,55 3 vassoi per ct	20 x 30 x 20	16	128	175	12 mesi

legenda:
vassoio = scatola in cartone / vasetto PET = plastica / vaschetta PET = plastica