



SPRINGFIELD

L

180

m

ch

©

3

u

POLPETTINA DI ACCIUGA

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

Preparazione



In padella

Friggere le polpettine da surgelate in 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 polpettine, mentre sono ancora surgelate, in una teglia con carta forno. Spennellarle con olio.
Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C.
Portare 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
P001	15 gr	vassoio 80 pz 40 pz x 2 strati	3,6 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