

# POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO



<b>CODICE</b>	95893
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	600 g (10 pezzi da 60 g l'una)

Polpette di baccalà mantecato della Gastronomia Marcolin

<b>DESCRIZIONE</b>	Polpetta frita arricchita da baccalà mantecato, prezzemolo e patate
<b>ASPETTO</b>	Dorate; hanno una forma leggermente schiacciata e irregolare dovuta alla formatura manuale
<b>SAPORE</b>	Il sapore del baccalà viene ben bilanciato dalla dolcezza della patata ed emerge una nota agliata finale; al morso la crosticina lascia posto a un interno morbido
<b>PRODUTTORE</b>	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Alla Gastronomia Marcolin si producono grandi classici della tradizione ma con un pizzico di innovazione per garantire una qualità e un servizio eccellenti. Fondata da papà Francesco, oggi l'azienda è gestita dai figli Chiara, Stefano e Andrea Marcolin, che portano avanti l'attività di famiglia con passione e dedizione costante
<b>CURIOSITÀ</b>	Le polpette in Veneto sono l'accompagnamento all'aperitivo per eccellenza: ne esistono per tutti i gusti!
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ti consigliamo di rigenerarle in forno a 180°C per 4 minuti in modo da esaltare il prodotto finale che sarà morbido all'interno e leggermente croccante all'esterno