

POLPETTE DI BRASATO



CODICE	95889
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	600 g (10 pezzi per 60 g l'una)

Polpette al brasato di manzo, arricchite da salsiccia e mortadella

DESCRIZIONE

Polpette fritte realizzate con carne di manzo e arricchite da salsiccia di maiale, mortadella, uovo e formaggio Grana Padano DOP

ASPETTO

Dorate; hanno una forma leggermente schiacciata e irregolare dovuta alla preparazione manuale

SAPORE

Saporite e per nulla asciutte, con un'invitante crosticina esterna

PRODUTTORE

Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)

SELEZIONATO PERCHÈ

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

CURIOSITÀ

Le polpette in Veneto sono l'accompagnamento all'aperitivo per eccellenza: ne esistono per tutti i gusti!

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ti consigliamo di rigenerarle in forno a 180°C per 6 minuti in modo da esaltare il sapore del prodotto finale che sarà leggermente croccante all'esterno e morbido all'interno