

## POLPETTE DI BRASATO



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

Polpette al brasato di manzo, arricchite da salsiccia e mortadella

<b>DESCRIZIONE</b>	Polpette fritte realizzate con carne di manzo e arricchite da salsiccia di maiale, mortadella, uovo e formaggio Grana Padano DOP
<b>ASPETTO</b>	Dorate; hanno una forma leggermente schiacciata e irregolare dovuta alla preparazione manuale
<b>SAPORE</b>	Saporite e per nulla asciutte, con un'invitante crosticina esterna
<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 6 minuti in modo da esaltare il sapore del prodotto finale che sarà leggermente croccante all'esterno e morbido all'interno