




## SPIEDINI di POLPETTE UBRIACHE

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>Tritati di vitello  Tritato di maiale  Sale - Peperoncino  Parmigiano  Ricotta  Birra Rossa della Dolomiti food  uovo  Insaporitori per carni in umido e brasati Ariosto  Impan Ariosto  Olio per friggere</p>	<p>In una ciotola unire il tritato, una manciata di parmigiano, la birra rossa, l'uovo, l'insaporitori per carni, sale e peperoncino, amalgamare bene, a parte tagliare il formaggio e il salame a tocchetti piccoli ed unirli.</p>	
<p><b>per il ripieno:</b>  Tuma con origano capperi e pepe rosa della Cascina San Cassiano  Salamì con vino Barolo della Cascina San Cassiano</p>	<p>2) Formare le polpette ed al centro mettere il ripieno richiudere per bene, passare ogni polpetta nell'impan e friggere in olio bollente, formare gli spiedini, io li ho serviti con delle patatine cotte al forno, avete visto che carina la teglia con gli incavi per gli spiedini <i>Wald!!!!!!</i></p>	
<p>by <i>OlíoeAceto</i>      <a href="http://www.ariosto.it">www.ariosto.it</a></p>		