



Suggerimento: Si possono utilizzare diversi tipi di formaggi saporiti, per esempio la groviera.

Polpette nel panino con cipolle arrostate e formaggio di montagna

Per 15 Panini
.....

15 rosette Bio, Art. 1143

**15 foglie d'insalata Lollo
Biondo**

1,5 kg carne macinata mista

7 cipolle tagliate ad anelli

Burro chiarificato

**500 g formaggio di montagna
a scaglie sottili**

Ketchup o senape
.....

- ❶ Lasciar scongelare i panini e tagliarli a metà. Arrostire la parte tagliata in una padella. Farcire la parte inferiore del panino con l'insalata.
- ❷ Formare con la carne macinata 15 polpette e cuocerle in padella. Sciogliere il burro in padella ed arrostitre le cipolle.
- ❸ Mettere le polpette nel panino sull'insalata, poi aggiungere il formaggio ed infine le cipolle. Servire con senape o ketchup.