BAO BUN GREAT WALL



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

20 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K

60 g per 6 Frittelle (vedi ricetta) Èbaccalà - WL1X

Zutaten

3 schwarze Bao-Bun-Brötchen

Joghurt

Shiso-Blätter

Zubereitung

REZEPT FRIKADELLEN

Zutaten

- 45 g Èbaccala - Pastasauce mit Klippfisch (Art.Nr. WL1X)
- 10 g Mehl (00)
- 5 g Reismehl
- 0,5 g Instant-Hefe
- 25 g Mineralwasser
- n. B. frischer Koriander

Zubereitung

Das Reismehl und das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, dann die Hefe hinzufügen. Alles schnell mischen, um einen homogenen Teig zu erhalten. Dann Èbaccala, Salz, Pfeffer und den gehackten Koriander hinzufügen. Den entstandenen Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Mit einem Löffel Nocken formen und in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)