KLIPPFISCHBÄLLCHEN



Menù-Zutaten

1 confezione Èbaccalà - WL1X

50 g Fiokki - PC0

Zutaten

50 g Parmesan

1 Knoblauchzehe

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Saatöl

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Knoblauchzehe fein zerdrücken und Saatöl dazugeben. Èbaccalà in einer Schüssel mit Fiokki, Parmesan und dem Knoblauchöl vermischen. Salzen und pfeffern und die Masse mit der Hand verrühren.

2-3 Minuten ruhen lassen, dann 2-3 cm große Bällchen formen und diese in reichlich heißem Öl backen.

Tipps

Auch im Umluftofen bei 190 °C erzielt man in 5 Minuten ein hervorragendes Ergebnis

© 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)