

## POLPETTE STREET FOOD



### Menù-Zutaten

- 20 g. Fiocchi - PC0
- 30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028
- 50 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1
- 50 g. Crema di peperoni rossi - KNOK
- 50 g. Gransalsa di melanzane - ZK1
- 5 g. Sale alle erbe - PGO
- n° 1 Tortillas - 7045

### Zutaten

- 200 g. macinato misto fine
- 50 g. Parmigiano Reggiano
- q.b. pepe nero
- q.b. prezzemolo

**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Per 2 pax

Impastare il macinato con i fiocchi e il sale alle erbe. Dividere l'impasto in tre parti uguali. Aggiungere ad ognuna i Funghi prataioli, la Gransalsa di melanzane e la crema di peperoni. Formare delle piccole polpette e passarle velocemente nel pangrattato. Friggere in olio bollente o cuocere al forno 15 minuti a 160°C. Le polpette possono essere servite in un cono fatto con una tortillas Menù precedentemente scaldata.