

POLPETTINE ALLA CREMA DI PEPERONI



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Impastare tutti gli ingredienti tranne il pane grattugiato senza glutine e la paprika.

Lasciare riposare 10 minuti e formare delle polpettine del peso di 40 g l'una.

Macinare al cutter il pane grattugiato con la paprika (a discrezione la quantità in base all'intensità del colore arancione che si vuole ottenere).

Passare le polpettine nel pane arancione e disporre su di un piatto.

Decorare a piacere con foglie o rametti di piante aromatiche.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

200 g Crema di peperoni rossi - KNOK

50 g Fiocchi - PC5

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

q.b. Paprika affumicata - 1262

Zutaten

1 kg Carne mista (manzo e maiale) macinata 2 volte

q.b. Sale

50 g Parmigiano Reggiano grattugiato