

RONDÒ



Menù-Zutaten

100 g Quinoa tricolore (Dreifarbiges Quinoa) - RQ0
70 g Fiokki - PC0
q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - XY0X
q.b. Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
q.b. Salsa di peperoni e arancia (Paprikaschoten-Orangen-Sauce) - XW0X
q.b. Salsa di porro e curry (Lauch-und-Currysauce) - XV0X
q.b. Salsa di radicchio rosso in agrodolce (Süß-saure Radicchiosauce) - XZ0X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
50-60 ml Wasser
Muskatnuss

Chef: Manuele Malagola

Zubereitung

Für 10 Cicchetti

In eine Schüssel die Quinoa mit den Fiokki, Muskatnuss und süßem Paprika vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bällchen aus der Masse formen, mit wenig Wasser befeuchten und in Paniermehl wälzen.

Und zu den Bällchen servieren wir die Saucen der Linie ¡Qué Salsa!

- Salsa di radicchio rosso in agrodolce Menù (Süßsaure Radicchiosauce, Art.-Nr. XZ0X)
- Salsa peperoni e arancia Menù (Paprikaschoten-Orangen-Sauce, Art.-Nr. XW0X)
- Salsa di porro e curry Menù (Lauch- und Currysauce, Art.-Nr. XV0X)
- Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo Menù (Champignoncreme mit Trüffelaroma, Art.-Nr. XY0X)

Die Masse im Portionen zu je 100–120 g teilen und mit einem entsprechenden Gerät zu Pattys formen.