POLPETTE STREET FOOD



Menù Ingredients

20 g. Fiokki - PC0
30 g Pane grattugiato senza glutine - Q61
50 g Funghi prataioli trifolati - FE1
50 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
50 g. Gransalsa di melanzane - ZK1
5 g. Sale alle erbe - PG0
n° 1 Tortillas - 7045

Ingredients

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

Chef: Monica Copetti

Method

Per 2 pax
Impastare il macinato con i fiokki 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.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)