ALBÓNDIGA DE BACALAO SOBRE ESPUMA DE PHILADELPHIA CON CHUTNEY DE PIÑA Y PIMIENTA

Ingredientes Menù

3 g Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261
70 g Fiokki - PC0
800 g Èbaccalà - WL1X
q.b. Chutney Ananas e Peperoni (Chutney de Piña y Pimientos) - AZ7

Ingredientes

50 g queso Parmigiano Reggiano rallado
10 g ralladura de cáscara de limón
20 g perejil fresco picado
1 huevo entero
sal
50 g queso crema tipo Philadelphia
Aceite de cacahuete para freír
Brotes

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Mezclar bien todos los ingredientes para preparar las albóndigas y dejar reposar 10 minutos. Formar las albóndigas y pasarlas por pan rallado. También se puede utilizar pan sin gluten para obtener una preparación libre de gluten. Freír las albóndigas en abundante aceite de cacahuete.
Eliminar el exceso de aceite y emplatarlas. Poner en un plato una montañita de queso para untar, verter por encima la salsa chutney de piña y pimientos y, por último, colocar encima la albóndiga de bacalao. Decorar con los brotes.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)