ALBÓNDIGAS STREET FOOD



Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0

30 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

50 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa de berenjena) - ZK1

50 g Peperonepronto - V41

50 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

50 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FE1

5 g Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

n° 1 Tortillas - 7045

Ingredientes

200 g carne picada

30 g pan rallado

50 g Parmesano Reggiano

al gusto pimienta negra

al gusto perejil

Chef: Monica Copetti

Preparación

Preparar la masa mezclando la carne picada con fiokki y sal con hierbas. Dividir la masa en tres partes iguales. Añadir a cada una los champiñones salteados, «Gransalsa» de berenjenas y Pimiento listo. Hacer pequeñas albóndigas y pasarlas rápidamente por pan rallado. Freír en aceite hirviendo u hornear durante 15 minutos a 160 °C. Las albóndigas pueden servirse en un cono hecho con una tortilla Menù previamente calentada.

Procedimiento sin gluten

© 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)