

ALBÓNDIGAS STREET FOOD



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.

Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0
30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028
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 in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - FE1
5 g Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO
n° 1 Tortillas - 7045

Ingredientes

200 g carne picada
30 g pan rallado
50 g Parmesano Reggiano
al gusto pimienta negra
al gusto perejil