

## ALBÓNDIGAS STREET FOOD



### Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0  
30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028  
50 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa de berenjena) - ZK1  
50 g Peperone pronto - 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) - 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.