

## BAO BUN GRAN MURALLA



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Preparación

Receta de albóndigas

Ingredientes:

- 45 g Èbaccala - Condimento a base de bacalao (WL1X)
- 10 g Harina (00)
- 5 g Harina de arroz
- 0,5 g Levadura instantánea
- 25 g Agua con gas
- Coriandro fresco a discreción

Preparación:

Verter en un bol la harina de arroz y la harina 00, a continuación añadir la levadura y el agua con gas frío. Mezclar rápidamente todo para obtener una masa homogénea. Añadir Èbaccala, sal, pimienta y cilantro picado. Dejar reposar la mezcla unos 30 minutos. Con la ayuda de una cuchara, formar unas quenelles y freírlas en aceite caliente hasta que estén doradas.

### Ingredientes Menù

- 20 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KNOK
- 60 g per 6 Frittelle (vedi ricetta) Èbaccalà - WL1X

### Ingredientes

- 3 Bao bun negros pequeños
- Yogur
- Hojas de shisho