# BAO BUN GRAN MURALLA



## Ingredientes Menù

20 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K

60 g per 6 Frittelle (vedi ricetta) Èbaccalà - WL1X

## Ingredientes

3 Bao bun negros pequeños

Yogur

Hojas de shisho

**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 Ébaccala, 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.

**© 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)