RONDÒ

Ingredientes Menù

100 g Quinoa tricolore (Quinua de tres colores) - RQ0
70 g Fiokki - PC0
q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - XY0X
q.b. Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028
q.b. Paprica purpuro dolce (Pimentón Purpuro dulce) - 1805
q.b. Salsa di porro e curry (Salsa de puerros y curry) - XV0X
q.b. Salsa di radicchio rosso in agrodolce (Salsa de achicoria roja en agridulce) - XZ0X
q.b. Salsa peperoni e arancia (Salsa de pimientos y naranja) - XW0X
Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

sal y pimienta
50/60 ml agua

Chef: Manuele Malagola

Preparación

Para 10 pinchos
En un recipiente mezclamos la quinoa, el fiokki, nuez moscada al gusto (previamente rallada), el pimentón dulce, un poco de sal y pimienta. Hacemos albóndigas que vamos a amasar ayudando con un poco de agua.
En combinación con las albóndigas pondremos las salsas de la línea ¡Qué salsa!

- Salsa radicchio roja en agridulce MENU (código XZ0X)
- Salsa de pimientos y naranja MENU (código XW0X)
- Salsa de puerro y curry MENU (código XV0X)
- Crema de champiñones con aroma a trufa MENU (código XY0X)

© 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)