

BAO BUN GRANDE MURAILLE



Ingrédients Menù

20 g Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) -
KNOK

60 g pour 6 Boulettes (voir recette ci-dessous) Èbaccaù -
WL1X

Ingrédients

3 Petits bao bun noirs

Yaourt

Feuilles de Shisho

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Recette de Boulettes

Ingédients:

- 45 g Èbaccala - Condiment à base de morue (cod. WL1X)
- 10 g farine (00)
- 5 g farine de riz
- 0,5 g levure instantanée
- 25 g eau pétillante
- Coriandre frais

Préparation:

Verser dans un bol la farine de riz et la farine 00, puis ajouter la levure et l'eau pétillante froide. Mélanger rapidement le tout pour obtenir une pâte homogène. Ajouter Èbaccala, du sel, du poivre et de la coriandre hachée. Laisser reposer le mélange obtenu environ 30 minutes. À l'aide d'une cuillère, former des quenelles et faire les frire dans de l'huile chaud jusqu'à ce qu'elles soient dorées.