BAO BUN GRANDE MURAILLE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

20 g Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) - KN0K

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

Ingrédients

3 Petits bao bun noirs

Yaourt

Feuilles de Shisho

Préparation

Recette de Boulettes

Ingrédients:
- 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 Ébaccala, 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)