

BOULETTE DE MORUE SUR MOUSSE DE PHILADELPHIA AVEC CHUTNEY ANANAS ET POIVRONS



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Mélanger tous les ingrédients pour la préparation des boulettes et laisser reposer pendant 10 minutes. Former les boulettes et les passer dans la chapelure (il est également possible d'utiliser du pain sans gluten pour obtenir une préparation sans gluten). Les faire frire dans une grande quantité d'huile d'arachide.

Les essuyer pour éliminer l'huile et les mettre dans un plat. Mettre une grosse noix de fromage à tartiner dans l'assiette, verser dessus un peu de sauce chutney Ananas et Poivrons et terminer en plaçant une boulette de morue. Décorer avec des germes

Ingrédients Menù

3 g Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros)
- 1261
70 g Fiokki - PC0
800 g Èbaccalà - WL1X
q.b. Chutney Ananas e Peperoni (Chutney Ananas et Poivrons)
- AZ7

Ingrédients

50 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé
10 g zeste de citron râpé
20 g persil frais haché
1 œuf entier
50 g Philadelphia
Huile d'arachide pour la friture
Germes
3 g sel