BOULETTES DE MORUE



Ingrédients Menù

1 boîte Èbaccalà - WL1X

50 g Fiokki - PC0

Ingrédients

q.s. huile de graines

q.s. sel et poivre

q.s. persil

1 gousse d’ail

50 g parmesan Parmigiano Reggiano

Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 30 boulettes

Écraser finement la gousse d’ail et ajouter l’huile de graines.

Verser le Èbaccalà dans une jatte et le mélanger avec les Fiokki, le parmesan et l’huile à l’ail. Saler et poivrer, puis mélanger le tout à la main. Laisser reposer 2-3 minutes, puis former des boulettes de 2-3 cm et les faire frire dans une grande quantité d’huile chaude.

Suggestions

Excellentes également cuites au four ventilé à 190°C pendant 5 minutes.

© 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)