

## BOULETTES STREET FOOD



**Chef:** Monica Copetti

### Ingrédients Menù

20 g Fiokki - PC0  
30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028  
50 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Champignons de couche sautés à l'ail et au persil sous atmosphère aseptique) - FE1  
50 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa d'aubergines) - ZK1  
50 g Peperonepronto - V41  
50 g. Crema di peperoni rossi - KN0K  
5 g Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0  
N°1 Tortillas - 7045

### Ingrédients

q.s. persil  
q.s. poivre noir  
50 g parmesan Parmigiano Reggiano  
30 g chapelure  
200 g viande hachée

### Préparation

Pour 1 personne

Mélanger la viande hachée avec les Flocons de pommes de terre et le Sel aux herbes. Diviser le mélange en trois parts égales. Dans chaque part, ajouter les Champignons de couche, la Sauce d'aubergines et les Poivrons tout prêts. Former de petites boulettes et les passer rapidement dans la chapelure. Faire frire dans de l'huile bouillante et cuire au four à 160°C pendant 15 minutes. Les boulettes peuvent être servies dans un cône réalisé avec une Tortilla Menù préalablement chauffée.