BOULETTES STREET FOOD



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

20 g Fiokki - PC0

30 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

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.

Préparation sans gluten

© 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)