

## RONDÒ



### Ingrédients Menù

100 g Quinoa tricolore - RQ0  
70 g Fiokki - PC0  
q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - XY0X  
q.b. Pane grattugiato - Q61  
q.b. Paprica purpuro dolce - 1805  
q.b. Salsa di peperoni e arancia - XW0X  
q.b. Salsa di porro e curry - XV0X  
q.b. Salsa di radicchio rosso in agrodolce - XZ0X  
Noce moscata macinata - 1223

### Ingrédients

q.b. Sale e Pepe  
50/60 ml Acqua

Chef: Manuele Malagola

### Préparation

Per 10 cicchetti

In una bowl uniamo la quinoa, fiokki, noce moscata, paprika dolce e aggiustiamo di sale e pepe. Formiamo delle polpette che andiamo a impanare aiutando con un po' d'acqua.

In abbinamento alle polpette metteremo le salse della linea ¡Qué Salsa!

- Salsa di radicchio rosso in agrodolce Menù (cod. XZ0X)
- Salsa peperoni e arancia Menù (cod. XW0X)
- Salsa di porro e curry Menù (cod. XV0X)
- Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo Menù (cod. XY0X)

### Préparation sans gluten