

RONDÒ



Chef: Manuele Malagola

Préparation

Per 10 cicchetti

In una bowl uniamo la quinoa, fiocchi, 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)

Ingrédients Menù

100 g Quinoa tricolore - RQ0

70 g Fiocchi - PC0

q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - XY0X

q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

q.b. Paprika purpureo 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