BAO BUN GRANDE MURAGLIA



Ingredienti Menù

20 g Crema di peperoni rossi - KN0K

60 g per 6 Frittelle (vedi ricetta) Èbaccalà - WL1X

Ingredienti

3 Mini Bao Bun neri

Yogurt

Foglie di Shisho

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Ricetta Frittelle

Ingredienti:
- 45 g Èbaccalà (cod. WL1X)
- 10 g Farina "00"
- 5 g Farina di riso
- 0,5 g Lievito istantaneo
- 25 g Acqua frizzante
- Coriandolo fresco

Procedimento:
Setacciare la farina di riso e la farina "00" in una ciotola, poi aggiungere il lievito e l'acqua frizzante fredda. Mescolare velocemente gli ingredienti per ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere Èbaccalà, sale, pepe e coriandolo tritato. Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti. Usando un cucchiaio, formare delle quenelles e friggerle in olio bollente finché non risulteranno dorate.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)