CROCCHETTE DI PULLED PORK

Ingredienti Menù

100 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2

300 g Preparato in polvere per Krokkie - PE1

300 g Pulled pork - SB2

q.b. Pangiallo - Q31

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

700 ml Acqua

Chef: Manuele Malagola

Procedimento

Per 12 persone (35 crocchette da 40 g circa)

Preparare le crocchette utilizzando il preparato per Krokkie seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Lasciare riposare per 10 minuti, quindi regolare di sale e pepe. Cuocere il Pulled Pork sfilacciato in forno a 220°C per 10 minuti, lasciarlo raffreddare ed unirlo insieme alla Cipolla caramellata, all'impasto delle crocchette preparato precedentemente. Formare delle crocchette, passarle nel Pangiallo e friggerle in abbondante olio bollente, poche per volta per evitare che la bassa temperatura dell'olio le sfaldi. In alternativa, cuocere le crocchette in forno 200°C per 10-12 minuti dopo averle spruzzate con un pò di olio.
EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

© 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)