POLPETTE DI BACCALÀ



Ingredienti Menù

1 confezione Èbaccalà - WL1X

50 g Fiokki - PC0

Ingredienti

50 g Parmigiano reggiano

1 spicchio Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 30 polpette

Pestare finemente lo spicchio d'aglio e aggiungere l'olio di semi. Versare Èbaccalà in una ciotola e mescolarlo con i Fiokki, il Parmigiano Reggiano e l'olio all'aglio. Aggiustare di sale e pepe e mescolare manualmente il composto ottenuto. Lasciare riposare per 2-3 minuti, quindi formare delle polpettine di 2-3 cm e friggerle in abbondante olio caldo.

Suggerimenti

Ottime anche cotte in forno ventilato, a 190°C per 5 minuti.

© 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)