POLPETTE STREET FOOD



Ingredienti Menù

20 g. Fiokki - PC0

30 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

50 g Funghi prataioli trifolati - FE1

50 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

50 g. Gransalsa di melanzane - ZK1

5 g. Sale alle erbe - PG0

n° 1 Tortillas - 7045

Ingredienti

200 g. macinato misto fine

50 g. Parmigiano Reggiano

q.b. pepe nero

q.b. prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 2 pax

Impastare il macinato con i fiokki e il sale alle erbe. Dividere l'impasto in tre parti uguali. Aggiungere ad ognuna i Funghi prataioli, la Gransalsa di melanzane e la crema di peperoni. Formare delle piccole polpette e passarle velocemente nel pangrattato. Friggere in olio bollente o cuocere al forno 15 minuti a 160°C. Le polpette possono essere servite in un cono fatto con una tortillas Menù precedentemente scaldata.

Procedimento senza glutine

© 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)