

POLPETTE STREET FOOD



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 2 pax

Impastare il macinato con i fiocchi 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.

Ingredienti Menù

20 g. Fiocchi - PC0
30 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028
50 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1
50 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
50 g. Gransalsa di melanzane - ZK1
5 g. Sale alle erbe - PGO
n° 1 Tortillas - 7045

Ingredienti

200 g. macinato misto fine
50 g. Parmigiano Reggiano
q.b. pepe nero
q.b. prezzemolo