

POLPETTINE ALLA CREMA DI PEPERONI



Ingredienti Menù

200 g Crema di peperoni rossi - KN0K
50 g Fiocchi - PC5
q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

Ingredienti

1 kg Carne mista (manzo e maiale) macinata 2 volte
q.b. Sale
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il pane grattugiato senza glutine e la paprika.

Lasciare riposare 10 minuti e formare delle polpettine del peso di 40 g l'una.

Macinare al cutter il pane grattugiato con la paprika (a discrezione la quantità in base all'intensità del colore arancione che si vuole ottenere).

Passare le polpettine nel pane arancione e disporre su di un piatto.

Decorare a piacere con foglie o rametti di piante aromatiche.