POLPETTINE ALLA CREMA DI PEPERONI

Ingredienti Menù

200 g Crema di peperoni rossi - KN0K

50 g Fiokki - PC5

q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

q.b. Paprika affumicata - 1262

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.

© 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)