RONDÒ



Ingredienti Menù

100 g Quinoa tricolore - RQ0

70 g Fiokki - PC0

q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - XY0X

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

q.b. Paprica purpuro dolce - 1805

q.b. Salsa di peperoni e arancia - XW0X

q.b. Salsa di porro e curry - XV0X

q.b. Salsa di radicchio rosso in agrodolce - XZ0X

Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

50/60 ml Acqua

Chef: Manuele Malagola

Procedimento

Per 10 cicchetti

In una bowl uniamo la quinoa,fiokki,noce moscata,paprika dolce e aggiustiamo di sale e pepe. Formiamo delle polpette che andiamo a impanare aiutando con un po' d'acqua.

In abbinamento alle polpette metteremo le salse della linea **¡Qué Salsa!**

- Salsa di radicchio rosso in agrodolce Menù **(cod. XZ0X)**
- Salsa peperoni e arancia Menù **(cod. XW0X)**
- Salsa di porro e curry Menù **(cod. XV0X)**
- Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo Menù **(cod. XY0X)**

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)