

RONDÒ



Chef: Manuele Malagola

Preparación

Para 10 pinchos

En un recipiente mezclamos la quinoa, el fiokki, nuez moscada al gusto (previamente rallada), el pimentón dulce, un poco de sal y pimienta. Hacemos albóndigas que vamos a amasar ayudando con un poco de agua.

En combinación con las albóndigas pondremos las salsas de la línea ¡Qué salsa!

- Salsa radicchio roja en agridulce MENU (código XZOX)
- Salsa de pimientos y naranja MENU (código XW0X)
- Salsa de puerro y curry MENU (código XV0X)
- Crema de champiñones con aroma a trufa MENU (código XY0X)

Ingredientes Menù

- 100 g Quinoa tricolore (Quinua de tres colores) - RQ0
 70 g Fiokki - PC0
 q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - XY0X
 q.b. Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028
 q.b. Paprica purpuro dolce (Pimentón Purpuro dulce) - 1805
 q.b. Salsa di peperoni e arancia (Salsa de pimientos y naranja) - XW0X
 q.b. Salsa di porro e curry (Salsa de puerros y curry) - XV0X
 q.b. Salsa di radicchio rosso in agrodolce (Salsa de achicoria roja en agridulce) - XZOX
 Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

- sal y pimienta
 50/60 ml agua