SFERA ESOTICA



Chiudi gli occhi, assaggiami! Ogni amore inizia con un gioiello, qui arricchito dall'esotico sapore dei Tropici.

INGREDIENTI

- 100g macinato: 60% vitello, 40% maiale
- tortillas
- 20g Crema Piccante Mediterranea
- 20g Ananas a Fette allo Sciroppo
- Paprica Rubino - Delicata
- 15g Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato
- 30g acqua

PROCEDIMENTO

- Creare una pastella miscelando con una frusta acqua e mago panata.
- Lavorare il macinato con la crema e creare una sfera.
- A parte sbriciolare le tortillas e miscelare con la paprica dolce, passare nella pastella e successivamente nella panatura di tortillas precedentemente preparata.
- Sulla sfera posizionare la fetta di ananas e guarnire con la crema mediterranea.
- Cuocere in padella a fuoco medio 6 minuti per lato oppure in forno caldo a 200° per 12 minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Piccante Mediterranea



Ananas a Fette allo Sciroppo



Paprica Rubino - Delicata



Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato