

BONFRITTO&FORNO - Balls salate

BONFRITTO&FORNO	700 g
Acqua o birra	1.000 g
CREME BECHAMEL	400 g
Prosciutto, olive, formaggi a piacere	600 g
Totale	2.700 g

Lavorazione:

Mescolare BONFRITTO&FORNO, CREME BECHAMEL e acqua/birra in planetaria con spatola per 5 minuti ca. a media velocità. Aggiungere prosciutto, carciofini, funghetti, emmental etc... sminuzzati mescolando per un ulteriore minuto.

Formare un panetto.

Riposo: 5 min. ca.

Formare un filone diametro 4 cm e tagliare a gnocchetti da 25 g ca. cadauno. Modellare.

Friggere a 175°C per 10 min. ca.

Salare e pepare a piacere.



La qualità piace!

