

PROFUMO DI BOSCO

La classica zucca di Halloween come non l'avete mai vista.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g carne trita di pollo
- 100g Crema di Zucca
- 60g Champignons Trifolati dal Fresco
- 100g Maionese
- 40g Sweet & Sour Sauce
- 100g Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato
- q.b. Paprica Affumicata
- q.b. fiocchi di patate
- q.b. pangrattato

PROCEDIMENTO

- Miscelare la carne trita di pollo con la crema di zucca, gli champignon tritati, i fiocchi di patate ed eventualmente regolare di sale e pepe.
- Ottenere un composto ben compatto e creare delle piccole sfere.
- Creare una pastella miscelando 100g di Mago Panata e 200g di acqua.
- Impanare le sfere passandole nella pastella e successivamente nel pangrattato.
- Realizzare delle incisioni con il dorso di un coltellino per creare gli spicchi.
- Friggere le zucchette in abbondante olio caldo per qualche minuto.
- Accompagnare con la salsa dolce alla paprica affumicata miscelando a piacere maionese, wok agrodolce e paprica affumicata.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



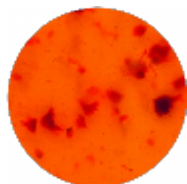
Crema di Zucca



**Champignons Trifolati
dal Fresco**



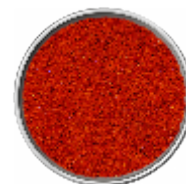
Maionese



**Sweet & Sour
Sauce**



**Mago Panata -
Panatura Senza
Pangrattato**



Paprica Affumicata