



DEPUIS 1760

CHAMPAGNE

Lanson

à REIMS FRANCE

LA MOMA



INGREDIENTI

- Macinato di maiale 100g
- Impasto salame cotto 70g
- Mollica di pane 50g
- Latte 25g
- Uova intere 20g
- Parmigiano reggiano 50g
- Pepe di Sichuan



Procedimento

In una bowl mettere in ammollo la mollica di pane con il latte. Aggiungere il macinato di maiale, l'impasto di salame cotto e il parmigiano reggiano. Tostare il pepe e macinare a caldo in modo che possa sprigionare tutti gli aromi e la dolcezza del pepe di Sichuan.

Lasciar riposare l'impasto per almeno un'oretta e formare delle sfere di circa 30/35g.

Possibilità di cottura: forno, fritte o in padella.

Servire tiepide

