

ARTISTA DEL PANINO 2021

Milano, 17 maggio 2022

LE 8 RICETTE FINALISTE



FANY, FACCIO

Titolo Total green

Tempo 10

Referenza Mafaldina siciliana

Elenco ingredienti .n. 3 fette di tofu Mezzo bicchiere di birra bionda 5 peperoni gocce gialle 70gr di cavolo viola Salsa worchester q.b. Sale , pepe Q.b Marinata teriyaki 10gr Pimento .q.b Carciofini n. 3 Pastella composta da birra e farina Maionese senape e miele Farina 00. Q.b Olio per friggere (girasole alto oleico)

Fasi preparazione 1. Mettere il pane in forno 2. Marinare il tofu nella birra 3. creare una pastella con birra, farina, sale e pepe 4. marinare il cavolo con salsa teryaki, tabasco, pimento e pepe. 5. Impanare nella farina 00. Il tofu e friggerlo a 180gradi fino a doratura. 6. Pastellare i carciofini e friggerli a 175gradi Fino a doratura. 7. Comporre il panino in ordine con cavolo marinato, tofu' fritto alla birra, carciofino pastellato, gocce di peperoni e maionese senapata al miele. Buon appetito