

Panure profumata per impanare

È lo strumento che permette in poco tempo di tritare più o meno finemente qualsiasi alimento crudo o cotto, e con i dischi polifunzionali è in grado di affettare e tagliare in tanti modi diversi piccole quantità di prodotti. Facile e maneggevole, ideale per trasformare in sapore ogni idea, rende Kenwood Chef veramente completo.



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

200 g di pane raffermo
100 g di mollica bianca
100 g di farina di mais gialla
3 g di foglie di timo
3 g di foglie di salvia
3 g di foglie di menta
pepe in grani
buccia sottile di 1/2 limone

Istruzioni per la preparazione

1. Inserisci tutti gli ingredienti nel food processor e inizia a tritarli con velocità 4.
2. Aumenta quindi la velocità al massimo, finché non risulterà un composto sbricioloso e fine da far asciugare all'aria per 30 minuti rimescolando spesso.
3. Utilizza questo composto per impanare qualsiasi ingrediente prima di friggerlo: il profumo sarà unico e stuzzicante.

Suggerimenti

Questa miscela, che potrai personalizzare a piacimento, serve per impreziosire il sapore di alcune carni povere, come quelle bianche. Per un risultato eccezionale, infarina la carne scelta, passala quindi nell'uovo sbattuto e poi nella panure.