



Betty Bossi

Filled

Meatball Maker Set

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Filled

Meatball Maker Set

For making filled meatballs

Zur Herstellung von gefüllten Fleischbällchen

Pour la préparation des boulettes de viande farcies

Para la preparación de albóndigas de carne rellenas

Per la preparazione di polpette ripiene

Voor het maken van gevulde gehaktballetjes



EN

Meatball Maker Set For making filled meatballs

Delicious meatballs in two sizes! With the Betty Bossi Filled Meatball Maker Set you can make perfectly round filled meatballs in just a few steps and without sticky fingers. Whether as a small snack or side dish, or in a slightly larger form as part of a main dish, these balls with a tasty filling are always a delicious and surprising treat.

- For delicious filled meatballs, falafel or sushi
- In two sizes (4 cm and 6 cm in diameter)
- Makes perfectly shaped, round meatballs
- The filling will be perfectly centered and won't leak
- No sticky fingers
- Convenient and compact
- Dishwasher safe

DE

Meatball Maker Set Zur Herstellung von gefüllten Fleischbällchen

Köstliche Fleischbällchen in zwei Größen! Mit dem Filled Meatball Maker Set von Betty Bossi kreieren Sie in wenigen Schritten perfekt gefüllte, gleichmäßige Bällchen ohne klebrige Hände. Ob im Kleinformat als Fingerfood und Beilage oder etwas grösser als Hauptspeise: diese Bällchen schmecken immer und überraschen mit leckerer Füllung.

- Für köstlich gefüllte Fleischbällchen, Falafel oder Sushi
- In zwei Größen (Durchmesser 4 cm und 6 cm)
- Ergibt perfekt gleichmäßige runde Bällchen
- Die Füllung wird automatisch in der Mitte platziert; es läuft nichts aus
- Saubere Hände dank Portionierform
- Handlich und kompakt
- Spülmaschinengeeignet

Meatball Maker Set **Pour la préparation des** **boulettes de viande farcies**

De délicieuses boulettes farcies de deux tailles différentes ! Avec le Filled Meatball Maker Set de Betty Bossi, obtenez en un tournemain des boulettes farcies parfaitement régulières, sans vous salir les mains. Petites ou grandes, à déguster en amuse-gueule, en accompagnement ou en plat principal : quel que soit le format, les boulettes farcies sont toujours une bonne surprise.

- Pour de délicieuses boulettes de viande, de falafel ou de sushi farcies
- Deux tailles de moule (4 et 6 cm de diamètre)
- Permet d'obtenir des boulettes parfaitement régulières
- La farce est automatiquement placée au centre de la boulette, sans fuites
- Vos mains restent propres
- Compact et pratique
- Passe au lave-vaisselle

Meatball Maker Set **Para la preparación de** **albóndigas de carne rellenas**

¡Deliciosas albóndigas de carne en dos tamaños! Con el Filled Meatball Maker Set de Betty Bossi, puede preparar bolas perfectamente rellenas, sin necesidad de acabar con las manos pegajosas y en solo unos pocos pasos. Ya sea en formato pequeño a modo de aperitivo o guarnición o ligeramente más grande como plato principal, estas deliciosas albóndigas con relleno exquisito no dejan indiferente a nadie.

- Para deliciosas albóndigas rellenas, falafel o sushi
- Aparato en dos tamaños (diámetro de 4 y 6 cm)
- Prepara bolitas redondas perfectamente uniformes.
- El relleno se coloca automáticamente en el medio; no se sale
- No hay necesidad de ensuciarse las manos
- Práctico y compacto
- Apto para lavavajillas

IT

Meatball Maker Set Per la preparazione di polpette ripiene

Squisite polpette in due formati diversi! Con il Filled Meatball Maker Set di Betty Bossi è possibile preparare in pochi semplici passaggi polpette ripiene e perfettamente uniformi senza sporcarsi le mani. Sia nel formato più piccolo, come finger food o da accompagnamento, che in quello più grande come ad esempio portata principale, queste polpette sono comunque squisite in tutti le varianti e il loro ripieno sarà una fantastica sorpresa.

- Per squisite polpette di carne, falafel o sushi ripiene
- Maker in due formati (diametro di 4 cm e 6 cm)
- Forma polpette perfettamente rotonde e uniformi
- Posiziona il ripieno automaticamente al centro; non fuoriesce nulla
- Non sporca le mani
- Pratico e compatto
- Lavabile in lavastoviglie

NL

Meatball Maker Set Voor het maken van gevulde gehaktballetjes

Heerlijke gehaktballetjes in twee maten! Met de Filled Meatball Maker Set van Betty Bossi kunt u in slechts een paar stappen perfect gevulde, gelijkmatige balletjes maken zonder dat u plakkerige handen krijgt. De balletjes smaken altijd en verrassen met een heerlijke vulling: in een klein formaat als fingerfood of bijgerecht en in een iets groter formaat als hoofdgerecht.

- Voor heerlijke gevulde gehaktballetjes, falafel of sushi
- Maker in twee maten (diameter 4 cm en 6 cm)
- Voor het maken van perfect gelijkmatige ronde balletjes
- De vulling wordt automatisch in het midden geplaatst; er loopt niets uit
- Uw handen blijven schoon
- Handig en compact
- Vaatwasmachinebestendig

Step by step

1



2



3



4



5



6



Prior to first use

Remove all parts of the packaging and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Fill the mold with the prepared basic mixture.

Tip: Use the mold as a scoop to gather the mixture and your hands will stay clean.

2. Use the screw top with the knob (1) without the lid (2) to create an indent into the mixture. Press the screw top into the mixture as far as it will go. Then remove the screw top.
-

3. Fill the indent half way with the prepared filling.
-

4. Add a little bit of the basic mixture to cover the filling.
-

5. Use the screw lid (2) to finish shaping the ball. Screw the lid on all the way.
-

6. Remove the screw lid (2). Carefully open the mold by separating the handle. Remove the perfectly shaped ball and cook according to the recipe of your choice.
-

Cleaning

Do not use scouring agents or steel wool to clean the Filled Meatball Maker Set. All parts of the Filled Meatball Maker Set are dishwasher safe. If you choose to hand wash the product, do so in a mild soap solution with warm water.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäß Reinigungshinweis.

Gebrauchsanleitung

1. Kugel-Löffel mit Basis-Masse füllen.

Tip: Kugel-Löffel direkt als Schöpfer verwenden.

2. Muldenformer (1) ohne Deckel (2) bis zum Anschlag in die Masse drehen. Muldenformer herausnehmen.
-

3. Die Mulde zur Hälfte mit Füllung befüllen.
-

4. Füllung mit wenig Basis-Masse abdecken.
-

5. Deckel (2) Aufdrücken und Drehen.
-

6. Deckel (2) entfernen. Kugel-Löffel vorsichtig öffnen. Kugel herausnehmen und nach Rezept weiterverarbeiten.
-

Reinigung

Verwenden Sie zur Reinigung vom Filled Meatball Maker Set keine Scheuermittel oder Stahlwolle. Alle Teile des Filled Meatball Makers sind spülmaschinengeeignet. Wenn Sie das Produkt von Hand waschen möchten, tun Sie dies mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

Step by step

1



2



3



4



5



6



Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Mode d'emploi

1. Remplissez la cuillère ronde de viande hachée.
Conseil : Utilisez directement la cuillère ronde comme une louche.
 2. Enfoncez le moule (1) dans la viande en tournant jusqu'en butée. Retirez le moule.
 3. Remplissez la cavité de farce jusqu'à la moitié.
 4. Recouvrez la farce d'une mince couche de viande hachée.
 5. Appuyez le couvercle (2) sur la viande et tournez.
 6. Retirez le couvercle (2). Ouvrez la cuillère ronde avec précaution. Retirez la boulette et continuez la préparation en suivant la recette.
-

Nettoyage

Pour nettoyer le Filled Meatball Maker Set, n'utilisez pas de produit abrasif ni de laine d'acier. Toutes les pièces du Filled Meatball Maker Set passent au lave-vaisselle. Si vous souhaitez nettoyer l'appareil à la main, utilisez de l'eau chaude et un détergent doux.

Antes del primer uso

Retirar todos los materiales de embalaje y lavar el producto según las instrucciones.

Instrucciones de uso

1. Llenar la cuchara con forma de bola con la masa base.
Consejo: Utilizar la cuchara con forma de bola directamente para crearlas.
 2. Girar el molde con hueco (1) en la masa hasta que haga tope. Retirar el molde con hueco.
 3. Llenar la mitad del hueco con el relleno.
 4. Cubrir el relleno con un poco de masa base.
 5. Presionar la tapa (2) y girar.
 6. Retirar la tapa (2). Abrir la cuchara con forma de bola. Extraer la bola y cocinarla según la receta.
-

Limpieza

Para limpiar el Filled Meatball Maker Set no utilice productos abrasivos ni estropajos de acero. Todas las piezas del Filled Meatball Maker Set son aptas para lavavajillas. Si desea lavar el producto a mano, hágalo con agua tibia y un lavavajillas suave.

Step by step

1



2



3



4



5



6



Prima del primo utilizzo

Rimuovete l'imballaggio in ogni sua parte e pulite il prodotto secondo le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

1. Riempire il cucchiaino per palline con il composto.
Suggerimento: Usare il cucchiaino per palline come porzionatore.
 2. Premere e ruotare lo stampo (1) nel composto fino alla chiusura. Rimuovere lo stampo.
 3. Riempire l'incavo con il ripieno fino alla metà.
 4. Coprire il ripieno con una piccola quantità di composto.
 5. Chiudere con il coperchio (2) e ruotare.
 6. Rimuovere il coperchio (2). Aprire delicatamente il cucchiaino per palline. Estrarre la polpetta e proseguire la preparazione come da ricetta.
-

Pulizia

Per pulire il Filled Meatball Maker Set non utilizzare detersivi aggressivi o paglietta. Tutte le parti del Filled Meatball Maker Set sono lavabili in lavastoviglie. Se desiderate lavare il prodotto a mano, utilizzate acqua calda e un detersivo delicato.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Vul de ballepel met de basismassa.
Tip: Gebruik de ballepel rechtstreeks als scheplepel.
 2. Draai de kuiltjesvormer (1) in de massa tot hij niet meer verder kan. Verwijder de kuiltjesvormer.
 3. Vul het kuiltje voor de helft met vulling.
 4. Bedek de vulling met een beetje basismassa.
 5. Open de deksel (2) en draai.
 6. Verwijder de deksel (2). Open de ballepel voorzichtig. Verwijder het balletje en verwerk het volgens het recept.
-

Schoonmaken

Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol om de Filled Meatball Maker Set te reinigen. Alle onderdelen van de Filled Meatball Maker Set zijn vaatwasmachinebestendig. Als u het product met de hand wilt wassen, doe dit dan met warm water en een mild afwasmiddel.

Ideas for simple fillings

Dairy products

cheese (e.g. semi-hard cheese, soft cheese),
fresh cheese (e.g. mozzarella balls, cream
cheese, cream cheese with herbs)

Vegetables

pickled vegetables (e.g. mushrooms, bell
peppers, capers, zucchini), drained

Fruit

dried fruit (e.g. dates, prunes, apricots)

Other

chutney, pesto, hummus, tapenade

Ideen für einfache Füllungen

Milchprodukte

Käse (z.B. Halbhartkäse, Weichkäse), Frischkäse
(z.B. Mozzarella-Kugeln, Streichkäse, Kräuter-
frischkäse)

Gemüse

Eingelegtes Gemüse (z.B. Pilze, Peperoni,
Kapern, Zucchini), abgetropft

Früchte

Dörrfrüchte (z.B. Datteln, Pflaumen, Aprikosen)

Diverses

Chutney, Pesto, Humus, Tapenade



FR

Idées de farces faciles

Produits laitiers

fromage (p. ex. fromage à pâte mi-dure, fromage à pâte molle), fromage frais (p. ex. boules de mozzarella, fromage à tartiner, fromage frais aux fines herbes)

Légumes

légumes marinés (p. ex. champignons, poivrons, câpres, courgettes), égouttés.

Fruits

fruits déshydratés (p. ex. dattes, prunes, abricots)

Autres

chutney, pesto, houmous, tapenade



ES

Ideas para rellenos sencillos

Productos lácteos

queso (p. ej., queso semiduro, queso blando),
queso fresco (p. ej., mozzarella, queso para
untar, queso fresco a las finas hierbas)

Hortalizas

hortalizas marinadas (p. ej., setas, guindillas,
alcaparras, calabacines), escurridas

Frutas

frutos secos (p. ej., dátiles, ciruelas, albaricoques)

Autres

chutney, pesto, houmous, tapenade

IT

Idee per ripieni semplici

Latticini

formaggio (ad es. formaggio a pasta semi-dura,
formaggio a pasta molle), formaggio fresco
(ad es. bocconcini di mozzarella, formaggio
spalmabile, formaggio fresco alle erbe)

Verdure

verdure in salamoia (ad es. funghi, peperoni,
capperi, zucchine), scolate

Frutta

frutta secca (ad es. datteri, prugne, albicocche)

Altro

chutney, pesto, humus, tapenade

Ideën voor eenvoudige vullingen

Zuivelproducten

kaas (zoals halfharde kaas, zachte kaas),
roomkaas (bijv. bollen mozzarella, smeerkaas,
kruidenroomkaas)

Groente

ingelegde groenten (zoals champignons,
paprika's, kappertjes, courgettes), uitgelekt

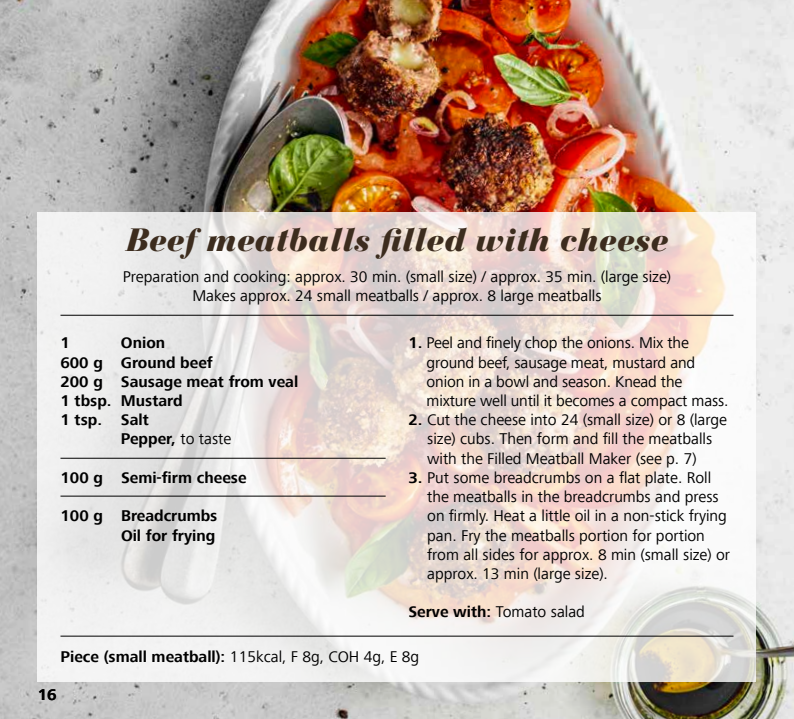
Fruit

gedroogd fruit (zoals dadels, pruimen,
abrikozen)

Diversen

chutney, pesto, humus, tapenade

Image: Meatballs with peas



Beef meatballs filled with cheese

Preparation and cooking: approx. 30 min. (small size) / approx. 35 min. (large size)
Makes approx. 24 small meatballs / approx. 8 large meatballs

1 Onion
600 g Ground beef
200 g Sausage meat from veal
1 tbsp. Mustard
1 tsp. Salt
Pepper, to taste

100 g Semi-firm cheese

100 g Breadcrumbs
Oil for frying

1. Peel and finely chop the onions. Mix the ground beef, sausage meat, mustard and onion in a bowl and season. Knead the mixture well until it becomes a compact mass.
2. Cut the cheese into 24 (small size) or 8 (large size) cubs. Then form and fill the meatballs with the Filled Meatball Maker (see p. 7)
3. Put some breadcrumbs on a flat plate. Roll the meatballs in the breadcrumbs and press on firmly. Heat a little oil in a non-stick frying pan. Fry the meatballs portion for portion from all sides for approx. 8 min (small size) or approx. 13 min (large size).

Serve with: Tomato salad

Piece (small meatball): 115kcal, F 8g, COH 4g, E 8g

Falafel

Preparation and deep-fat frying : approx. 40 min.
Makes approx. 24 small meatballs / approx. 8 large meatballs

3 **Tins of chickpeas** (approx. 245 g each)
1 **Onion**
1 **Garlic clove**
3 **tblsp. Flat-leaved parsley**
3 **tblsp. Flour**
1 **tsp. Baking powder**
½ **tsp. Cumin powder**
½ **tsp. Sweet paprika**
1 ½ **tsp. Salt**
Pepper, to taste

6 **Pepperoncini dolce**
(pepperoncini filed with cream cheese)

Frying oil

1. Drain chickpeas well in a sieve, crush in a cutter and put in a bowl. Finely chop the onion and garlic. Finely cut the parsley. Mix everything with the chickpeas, flour and baking powder. Season. Knead the mixture until it becomes a compact mass.
2. Quarter the pepperoncini dolce, prepare the balls with the Filled Meatball Maker as per the instructions see p. 7).
3. **Deep-fat fry:** Deep-fat fry the falafel portion by portion in oil at 180 °C for approx. 3 min. (small size) or approx. 6 min. (large size) Allow oil to drip off on kitchen towel.

Goes with: Yoghurt dip.

Piece (small meatball): 83kcal, F 5g, COH 7g, E 3g

Find more
recipes online!
bettybossi.org



Rindsbällchen mit Käsekern (S.16)

Vor- und zubereiten:

ca. 30 Min. (kleines Tool) / 35 Min. (großes Tool)

Ergibt ca. 24 kleine Bällchen / ca. 8 große Bällchen

1 Zwiebel
600 g Hackfleisch (Rind)
200 g Kalbsbrät
1 EL Senf
1 TL Salz
wenig Pfeffer

100 g Halbhartkäse

100 g Paniermehl
Öl zum Braten

1. Zwiebel schälen, fein hacken. Hackfleisch, Brät, Senf und Zwiebel in einer Schüssel mischen, würzen. Masse gut kneten, bis sie sich zu einer kompakten Masse verbindet.
2. Käse in 24 (kleines Tool) / 8 (großes Tool) Würfel schneiden. Masse mit Käsewürfeln mit Hilfe des Filled Meatball Makers zu Kugeln formen (siehe S. 7).
3. Paniermehl in einen flachen Teller geben. Kugeln darin wenden, gut andrücken. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kugeln portionenweise rundum ca. 8 Min. (kleine Bällchen) / ca. 13 Min. (große Bällchen) braten.

Dazu passt: Tomatensalat.

Stück (kleine Bällchen): 115kcal, F8g, Kh 4g, E8g

Falafel (S.17)

Vor- und zubereiten + frittieren: ca. 40 Min.

Ergibt ca. 24 kleine Bällchen / ca. 8 große Bällchen

3 Dosen Kichererbsen (je ca. 400g)

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL glattblättrige Petersilie
3 EL Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Kreuzkümmelpulver
½ TL Edelsüß-Paprika
1½ TL Salz
wenig Pfeffer

6 Peperoncini dolce
 (Peperoncini mit Frischkäse gefüllt)

Frittieröl

1. Kichererbsen im Sieb gut abtropfen, im Cutter zerkleinern, in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Petersilie fein schneiden. Alles mit Kichererbsen, Mehl und Backpulver mischen. Würzen. Masse gut kneten, bis sich zu einer kompakten Masse verbindet.
2. Peperoncini dolce vierteln, Kugeln nach Anleitung zubereiten mit dem Filled Meatball Maker (siehe S. 7).
3. **Frittieren:** Falafel portionenweise im 180 Grad heißen Öl ca. 3 Min. (kleine Bällchen) / 6 Min. (große Bällchen) goldbraun backen. Auf Haushaltspapier abtropfen.

Dazu passt: Joghurt dip.

Stück (kleine Bällchen): 83kcal, F5g, kh7g, E3g

Boulettes de bœuf farcies au fromage (p.16)

Préparation : env. 30 min. petite moule / 35 grand moule
Pour env. 24 petites ou 8 grosses boulettes

1 oignon
600 g de bœuf haché
200 g de chair à saucisse de veau
1 c.s. de moutarde
1 c.c. de sel
un peu de poivre

100 g de fromage mi-dur

100 g de chapelure
huile, pour cuire

1. Pelez l'oignon, hachez finement. Mélangez la viande hachée, la chair à saucisse, la moutarde et l'oignon dans un bol, assaisonnez. Pétrissez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne une masse compacte.
2. Coupez le fromage en 24 (petit moule) ou 8 (grande moule) dés. Formez des boulettes avec la masse et les cubes de fromage en utilisant le Filled Meatball Maker (voir p. 9).
3. Placez la chapelure dans une assiette plate. Roulez les boulettes dans la chapelure en appuyant bien. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Faites cuire les boulettes uniformément par portions pendant env. 8 min. (petites boulettes) / env. 13 min. (grandes boulettes)

Servir avec : salade de tomates

Pièce (petite boulette) : 115 kcal, lip 8 g, glu 4 g, pro 8 g

Falafel (p.17)

Préparation et frire : env. 40 min.
Pour env. 24 petites ou env. 8 grandes

3 boîtes de pois chiches
(environ 245 g chacune)

1 oignon
1 gousse d'ail
3 c.s. de persil plat
3 c.s. de farine
1 c.c. de levure
½ c.c. de cumin en poudre
½ c.c. de paprika sucré comestible
1½ c.c. de sel
un peu de poivre

6 peperoncini dolce
(peperoncini farcis au fromage frais)

huile, pour friture

1. Égouttez bien les pois chiches dans le tamis, coupez-les en morceaux et placez-les dans un bol. Hacher finement l'oignon et l'ail, coupez finement le persil. Mélangez le tout avec les pois chiches, la farine et la levure. Assaisonnez. Pétrissez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne une masse compacte.
2. Coupez le peperoncini dolce en 4, préparez les boulettes avec le Filled Meatball Maker conformément au mode d'emploi (voir p. 9).
3. **Frire** : faites frire le falafel par portions dans de l'huile chaude à 180 °C pendant environ 3 min. (petites boulettes) ou env. 6 min. (grandes boulettes), jusqu'à ce qu'il soit doré. Égoutter sur du papier absorbant.

Servir avec : sauce dip au yaourt

Pièce (petite boulette) : 83 kcal, lip 5 g, glu 7 g, pro 3 g

Albóndigas de ternera rellenas de queso (p.16)

Preparación y elaboración: aprox. 30 min. (tamaño pequeño) / 35 min. (tamaño grande) | Resultan aprox. 24 albóndigas pequeñas / aprox. 8 albóndigas grandes

1 cebolla
600 g de carne picada (ternera)
200 g de carne de salchicha de ternera
1 cucharada de mostaza
1 cucharadita de sal
 un poco de pimienta

100 g de queso semiduro

100 g de pan rallado
 aceite, para asar

1. Pelar la cebolla y picarla muy fino. Mezclar la carne picada, la carne de salchicha, la mostaza y la cebolla en un plato hondo, condimentar. Amasar bien la masa hasta que se haga una masa compacta.
2. Cortar el queso en 24 (tamaño pequeño) o 8 (tamaño grande) taquitos. Dar forma de bolitas a la masa con los taquitos de queso con Filled Meatball Makers (ver pág 9).
3. Colocar el pan rallado en un plato llano. Dar vueltas a las bolitas en el mismo presionando fuertemente. Dejar que un poco de aceite se caliente en una sartén para asar con recubrimiento. Asar las bolitas en porciones por todos lados aprox. 8 min. (albóndigas pequeñas) o 13 min. (albóndigas grandes).

Combina bien con: Ensalada de tomate

Porción (albóndigas pequeña): 115 kcal, lip 8 g, glú 4 g, pro 8 g

Falafel (p.17)

Preparación y fritura: aprox. 40 min. (tamaño pequeño) / 35min. (tamaño grande) | Resultan aprox. 24 albóndigas pequeñas / 8 albóndigas grandes

3 latas de garbanzos
 (de aprox. 400 g cada una)
1 cebolla
1 diente de ajo
3 cucharadas de perejil de hoja plana
3 cucharada de harina
1 cucharadita de levadura
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino en polvo
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimientón dulce
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
 un poco de pimienta

6 guindillas dulces
 (guindillas rellenas de queso fresco)

aceite, para freír

1. Dejar que los garbanzos escurran bien en el colador, triturar en la cortadora, colocarlos en un plato hondo. Picar muy fino la cebolla y el ajo, cortar muy fino el perejil. Mezclar todo con los garbanzos, la harina y la levadura. Condimentar. Amasar bien la masa hasta que se haga una masa compacta.
2. Cuartear las guindillas dulces, preparar las bolitas siguiendo las instrucciones del Filled Meatball Maker (ver pág 9).
3. **Fritura:** Cocer el falafel en porciones en un aceite a 180 °C hasta que se ponga dorado (aprox. 3 min. albóndigas pequeñas o aprox. 6 min. albóndigas grandes). Escurrir sobre papel de cocina.

Combina bien con: Yogur para mojar

Porción (albóndigas pequeña): 83 kcal, lip 5 g, glú 7 g, pro 3 g

Polpette di manzo ripiene di formaggio (p.16)

Preparazione: circa 30 min. (tool piccole) / 35 (tool grande) | Per circa 24 polpette piccole / circa 8 polpette grandi

1	cipolla
600 g	di carne macinata (manzo)
200 g	di vitello spalmabile
1	cucchiaino di senape
1	cucchiaino di sale
un pizzico di pepe	
100 g	formaggio a pasta semidura
100 g	di pan grattato
	olio, per rosolare

1. Pelare la cipolla, tagliarla a pezzetti. Mescolare in una scodella il macinato, il vitello spalmabile, la senape e la cipolla. Impastare bene il composto fino a farlo diventare una massa compatta.
2. Tagliare il formaggio in 24 (tool piccole) o 8 tool (tool grande) cubetti. Mediante il Filled Meatball Maker formare delle polpette con i cubetti di formaggio (vedere p. 11).
3. Distribuire il pan grattato su di un piatto piano. Passarci sopra le polpette. Scaldare un po' d'olio in una padella antiaderente fino a farlo diventare bollente. Cuocere le polpette per circa 8 min. (polpette piccole) o circa 13 min. (polpette grandi).

Accompagnamento consigliato: insalata di pomodori

Pezzo (polpetti piccole): 115 kcal, lip 8 g, glu 4 g, pro 8 g

Falafel (p.17)

Preparación y frittura : circa 40 minuti
Per circa 24 polpette piccole / circa 8 polpette grandi

3	scatole di ceci (circa 400 g ciascuna)
1	cipolla
1	spicchio d'aglio
3	cucchiai di prezzemolo a foglia piatta
3	cucchiai di farina
1	cucchiaino di lievito in polvere
$\frac{1}{2}$	cucchiaino di cumino
$\frac{1}{2}$	cucchiaino di paprica dolce
$1\frac{1}{2}$	cucchiaino di sale
un pizzico di pepe	

- 6** **peperoncini dolci**
(peperoncini ripieni di formaggio fresco)

olio per friggere

1. Scolare bene i ceci in un colino, tritarli in un mixer e riporli in una scodella. Tritare finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo. Mescolare i ceci con farina e lievito. Condire con sale e pepe. Impastare bene il composto fino a farlo diventare una massa compatta.
2. Tagliare in quattro pezzi i peperoncini dolci, formare delle polpette con il Filled Meatball Maker secondo le istruzioni (vedere p. 11).
3. **Frittura:** friggere le falafel in olio bollente a 180 °C per circa 3 minuti (polpette piccole) o circa 6 minuti (polpette grandi). Asciugarle con della carta casa.

Abbinamento consigliato: salsa di yogurt.

Pezzo (polpetti piccole): 83 kcal, lip 5 g, glu 7 g, pro 3 g

Rundsballetjes met kaas (p.16)

Voorbereiding en bereiding: ong. 30 min.
(klein tool) / 35 min. (groot tool)
ong. 24 kleine of 8 grotere balletjes

1 ui
600 g gehakt (rond)
200 g vlees uit kalfsworst
1 el mosterd
1 tl zout
snufje peper

100 g halfharde kaas

100 g paneermeel
olie om te bakken

1. Pel de ui en hak fijn. Meng het rundsgehakt, het kalfsvlees, de mosterd en de ui in een kom en kruid af. Kneed de mengeling tot ze een stevige massa vormt.
2. Snijd de kaas in 24 (klein tool) of 8 (groot tool) blokjes. Vorm met behulp van de Filled Meatball Maker balletjes van de massa met telkens een kaasblokje in (p. 3).
3. Strooi het paneermeel in een plat bord. Rol de balletjes erdoor en druk goed aan. Verwarm een beetje olie in een braadpan met antiaanbaklaag. Bak de balletjes in porties gedurende ong. 8 (kleine balltjes) of ong 13 minuten (grotere balltjes) rondomrond.

Lekker met: tomatensalade.

Stucks (kleine balletje): 115 kcal, v 8 g, kh 4 g, e 8 g

Falafel (p.17)

Voorbereiding en frituren : ong. 40 min.
ong. 24 kleine of 8 grotere balletjes

3 blikjes kikkererwten (van ong. 245 g)
1 ui
1 teentje knoflook
3 el bladpeterselie
3 el bloem
1 tl bakpoeder
¼ tl komijnpoeder
½ tl mild paprikapoeder
1½ tl zout
snufje peper

6 peperoncini dolce
(Peperoncini met roomkaas)

frituurolie

1. Laat de kikkererwten goed uitlekken in een zeef, maal fijn met de keukenrobot en doe ze in een kom. Hak de ui en knoflook fijn, snijd de peterselie fijn. Meng alles met de kikkererwten, de bloem en het bakpoeder. Kruid af. Kneed de mengeling tot ze een stevige massa vormt.
2. Snijd de peperoncini dolce in vieren en vorm balletjes aan de hand van de instructies bij de Filled Meatball Maker (zie p. 3).
3. Frituren: Bak de falafel in porties in olie van 180 °C in ong. ong 3 minuten (kleine balltjes) 6 minuten (grotere balltjes) goudbruin. Laat afdruppen op keukenpapier.

Lekker met: Yoghurtdip.

Stucks (kleine balletje): 83 kcal, v 5 g, kh 7 g, e 3 g

Betty Bossi



Scan for
more recipes!
www.bettybossi.org



Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Designed in Switzerland

Find out more about our products & discover delicious recipes: www.bettybossi.org