

ÈPEPITE MIT PERLGRAUPEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Perlgraupen in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen und mit dem Reisformer runde, einige Zentimeter dicke Böden formen. Die Èpepite ein paar Minuten lang erhitzen. Die Perlgraupen auf einen Teller legen und die Èpepite darauf anrichten. Mit Chilifäden und Blütenmischung garnieren.

Menù-Zutaten

1.100 g Èpepiteveg - S6QX
900 g Orzo perlato (Perlgraupen) - RNO
Q.B. Flower Mix Multicolor - 1716

Zutaten

Blütenmischung zur Dekoration
Chilifäden fein