ÈPEPITE MIT PERLGRAUPEN



Menù-Zutaten

1.100 g Èpepiteveg - S6QX

900 g Orzo perlato (Perlgraupen) - RN0

Q.B. Flower Mix Multicolor - 1716

Zutaten

Blütenmischung zur Dekoration

Chilifäden fein

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)