

GEFÜLLTE TACOS



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 4 Personen

Èragùbianco und die Mexiko-Bohnen erhitzen. Die Tacos nach Belieben mit allen Zutaten füllen und servieren.

Menù-Zutaten

- 160 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1
- 40 g Salsa di carciofi (Artischockensauce) - X70X
- 40 g Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X
- 40 g Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce) - XP0X
- 80 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

Zutaten

- 4 Mais-Tacos
- 50 g Radieschen
- 80 g gemischter Schnittsalat
- 80 g Rucola