

SUSHI MINI TRENDY ALLA SENAPE E PEPE ROSA

Menù-Zutaten

15 g Pesto di Senape - KK7
5 pz Miny trendy quadrato - 7081
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716
q.b. Maionese della casa - EPP

Zutaten

10 g Ricotta
40 g Fettina di carne
20 g Riso



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso,. Mescolare il Pesto di senape con la ricotta. Farcire la fettina di carne con il composto ottenuto ed arrotolarla. Tagliare il rotolo di carne in 5 pezzi e posizionare ogni pezzo all'interno di un Mini trendy. Decorare con un ciuffetto di Maionese della casa, Pepe rosa liofilizzato e Miscela di fiori.