

TARTARE MINI TRENDY AI 3 POMODORI



Menù-Zutaten

- 10 g Pesto alla genovese fresco - WHP
- 20 g Maionese della casa - EPP
- 5 pz Datterini gialli semiseccchi - XS1X
- 5 pz Dorati - TN1
- 5 pz Miny trendy quadrato - 7081
- 5 pz Soleggiati - TX1

Zutaten

- 25 g Battuta di carne
- q.b. Perline di Aceto Balsamico
- 1 pz Cialda di Parmigiano Reggiano
- q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con la battuta di carne. Aggiungere la Maionese della casa ed ultimare con 1 pomodoro Dorato, 1 pomodoro Soleggiato ed 1 Datterino giallo semisecco. Decorare con una goccia di Pesto alla genovese fresco.