NIGIRI FRIARIELLI E SCAMORZA



Menù Ingredients

10 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91

20 g Crema di friarielli - K20K

Ingredients

q.b. Perline di aceto balsamico

20 g Battuta di carne

50 g Riso

Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Per 2 pezzi.

Stemperare a bagnomaria la Grancrema di scamorza affumicata, quindi inserirla in una sac à poche. Ricoprire i nigiri di riso con la Grancrema di scamorza affumicata a filo, quindi aggiungere la crema di friarielli e ultimare con la battuta di carne. Decorare con perline di Aceto Balsamico

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)