

SUSHI FANTASIA DI CARNE



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 4 persone.

Lasciare in ammollo il riso precotto disidratato per almeno un'ora, eliminare l'acqua in eccesso e poi mescolarlo con la salsa di maionese "Troppo Buona". Coprire due fettine di carpaccio con il riso condito con la salsa maionese, guarnire con la dadolata di verdure al centro e arrotolare. Stendere il lardo su una fettina di carpaccio e arrotolare, completare guarnendo con semi di papavero. Dopo aver lasciato riposare qualche minuto nell'abbattitore, tagliare ogni rotolo in due parti. Con l'aiuto di piccoli coppapasta di forme differenti creare strati di carne e di riso completando infine con Capperini all'olio o Salsa del mio paese. Creare composizioni di sushi.

Menù Ingredients

- 10 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
- 20 g. Dadolata di verdure - BSOK
- 20 g. Lardo Patanegra - 2B9
- 20 g. Maionese "Troppo buona" - E25
- 20 g. Salsa del mio paese - VSH
- 60 g. Riso precotto "disidratato" - RVOK

Ingredients

- 4 fettine carpaccio di equino
- 200 g. tartare di equino
- q.b. semi di papavero