

## SUSHI MINI TRENDY AL PISTACCHIO

### Menù Ingredients

10 g Pesto ai pistacchi - BX7

5 pz. Miny trendy quadrato - 7081

q.b. Timo Liofilizzato - 1238

### Ingredients

25 g Riso

30 g Fettina di carne

10 g Ricotta

q.b. Chips di formaggio

q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Method

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso. Mescolare il Pesto ai pistacchi 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 chips di formaggio al timo e granella di pistacchio.