SUSHI MINI TRENDY ALLA SENAPE E PEPE ROSA



Menù Ingredients

15 g Pesto di Senape - KK7
5 pz Miny trendy quadrato - 7081
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716
q.b. Maionese della casa - EPP
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

10 g Ricotta
40 g Fettina di carne
20 g Riso

Chef: Tommaso Ruggieri

Method

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.

© 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)