

SUSHI MINI TRENDY PEPPERONE E ARANCIA

Menù Ingredients

10 g Salsa di peperoni e arancia - XW0X
5 g Maionese all'arancia - E4H
5 pz Miny trendy quadrato - 7081



Ingredients

25 g Riso
20 g Fettina di carne
10 g Ricotta
q.b. Aneto fresco
q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso. Mescolare la Salsa peperoni e arancia 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 all'arancia e aneto.