SUSHI MINI TRENDY PESTO ROSSO E PESTO ALLA GENOVESE



Menù Ingredients

10 g Pesto rosso - CG0K

5 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

q.b. Maionese della casa - EPP

Ingredients

25 g Riso

30 g Fettina di carne

q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso, quindi aggiungere il Pesto alla genovese. Farcire la fettina di carne con il Pesto rosso ed arrotolarla. Tagliare il rotolo di carne in 5 pezzi e posizionare ogni pezzo all'interno di un Mini trendy. Decorare con Maionese della casa a filo e foglie di basilico fresco.

© 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)