

TARTARE MINI TRENDY AGLI ASPARAGI



Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso, quindi aggiungere la Grancrema di asparagi. Ultimare con la battuta di carne e decorare con Asparagi al naturale, Maionese della casa, perline di Aceto Balsamico e Peperoncini in fili sottili.

Menù Ingredients

30 g Grancrema di asparagi - KM1

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

q.b. Maionese della casa - EPP

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredients

15 g Riso

30 g Battuta di carne

q.b. Perline di Aceto Balsamico