

## TARTARE MINI TRENDY GOLFO DI NAPOLI



### Menù Ingredients

20 g Golfo di Napoli - VUH  
5 pz Miny trendy quadrato - 7081

### Ingredients

20 g Battuta di carne  
1 pz Cialda di Parmigiano Reggiano  
q.b. Stracciatella  
q.b. Perline di Aceto Balsamico  
q.b. Menta fresca

**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Method

Per 5 pezzi.

Mescolare il prodotto Golfo di Napoli con la battuta di carne e con il composto ottenuto riempire il fondo dei Mini trendy.  
Aggiungere la stracciatella e decorare con cialde di Parmigiano Reggiano, perline di Aceto Balsamico e menta fresca.