

## NIGIRI AL VERDE DE GRELOS

### Ingredientes Menù

10 g Crema di friarielli (Crema de grelos) - K20K  
2 piezas Peperoncini a goccia gialli dolci (Pimientos lágrima amarillos dulces) - W71  
al gusto Flower Mix Giallo (Mezcla de flores amarillos) - 1253  
al gusto Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261  
al gusto Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278



### Ingredientes

50 g arroz  
10g tartar di carne  
jengibre agridulce

Chef: Tommaso Ruggieri

### Preparación

Per 2 pezzi.

Aggiungere la crema di friarielli sopra ai nigiri di riso, e sul lato opposto aggiungere la battuta di carne.

Ricoprire un nigiri con Petali di calendula e l'altro nigiri con Pepe colorato macinato grosso. Guarnire con un ciuffetto di Maionese della casa ed un Peperoncino a goccia giallo dolce,