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 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,

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)