PEPITAS CON CEBADA PERLADA

Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

1.100 g Èpepiteveg - S6QX

900 g Orzo perlato (Cebada perlada) - RN0

Flower mix multicolor (Mezcla de flores multicolore) - 1716

Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278

Ingredientes

Preparación

Cocer la cebada en abundante agua hirviendo con sal. Cuando esté cocida, colar la cebada y, con un molde para emplatar, formar bases circulares de algunos centímetros de grosor. Calentar las Èpepite unos pocos minutos. Colocar la cebada en un plato de servicio y añadir las pepitas por encima. Terminar decorando con los hilos de guindilla y surtido de flores.

© 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)