

PEPITAS CON CEBADA PERLADA



Chef: Leonardo Pellacani

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.

Ingredientes Menù

1.100 g Èpepiteveg - S6QX

900 g Orzo perlato (Cebada perlada) - RNO

Flower mix multicolor (Mezcla de flores multicolore) - 1716

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

Ingredientes