SUSHI MINI TRENDY CON MOSTAZA Y PIMIENTA ROSA



Ingredientes Menù

15 g Pesto di Senape (Pesto de mostaza) - KK7
5 pz Miny trandy quadrato (Minitartaletas cuadradas) - 7081
al gusto Flower mix multicolor (Mezcla de flores multicolore) - 1716
al gusto Maionese della casa (Mayonesa de la casa) - EPP
al gusto Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

10 g queso ricotta
40 g filete de carne
20 g arroz

Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

Per 5 pezzi.
Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso,. Mescolare il Pesto di senape con la ricotta. Farcire la fettina di carne con il composto ottenuto ed arrotolarla. Tagliare il rotolo di carne in 5 pezzi e posizionare ogni pezzo all'interno di un Mini trendy. Decorare con un ciuffetto di Maionese della casa, Pepe rosa liofilizzato e Miscela di fiori.

© 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)