VEGGIE STYLE HAPPY HOUR



Chef: Barbara Benvenuti

Ingredientes Menù

10 gr Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7
400 g Hummus di ceci bio (Hummus de garbanzos biológicos) - ZC70B
50 g Fagioli cannellini lessati (Alubias blancas cocidas) - UI3
50 g «Gli Arricciati» - XJ1X
50 g Mezzoro - XC1
50 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81
50 gr Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
S'Panito - 7080

Ingredientes

Sal y pimienta
granada, piña y avellanas para decorar
Jugo de mango
Curry
50 gr pan rallado
6 cuartos de pan de centeno tostado
6 rebanadas de pan para emparedados
150 gr verduras para pinzimonio
150 gr verduras rebozadas

Preparación

Preparar 3 pequeños cuencos con 100 g. de Hummus de garbanzos cada uno: uno con el producto natural, otro con el producto aromatizado con Crema de romero Menù y el tercero con el producto aromatizado con curry y jugo de mango.
Preparar una tapas happy hour:
• Mini emparedados rellenos de Hummus, Salsa de achicoria roja, Arricciati pimientos semisecos
• Mini canapés de pan de centeno con Hummus, granada, piña y
avellanas picadas
• Verduras rebozadas fritas
• Verduras frescas para pinzimonio
• Mini albóndigas fritas preparadas con Patatas listas, Alubias blancas, Mezzoro
• S'panito con Hummus aromatizados

Procedimiento sin gluten

© 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)