

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» - XJ1
 50 g Mezzoro - XC1
 50 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81
 50 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81
 50 gr Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
 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

© 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)