

BOMBETTA AL DATTERINO GIALLO

Ingrédients Menù

3 g Sale aromatizzato per il barbecue - 1720
5 Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
5 Foglia finger autunnale - 7083
q.b. Basilico liofilizzato - 1237



Ingrédients

10 g Mascarpone
5 striscioline Alga Nori
30 g Battuta di carne
150 g Riso
q.b. Timo limonato

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Per 5 pezzi

Mescolare il Sale aromatizzato per il barbecue con il mascarpone e con la battuta di carne. Inserire il composto ottenuto all'interno della bombetta di riso. Aggiungere una strisciolina di Alga Nori intorno alla bombetta e decorare con Maionese della casa, Datterini gialli semisecchi, Basilico liofilizzato e timo limonato.