

BOMBETTA ALLA CRUDAIOLA



Ingrédients Menù

10 g La Crudaiola - B20K
5 Foglia finger autunnale - 7083
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716
q.b. Maionese della casa - EPP
q.b. Pane grattugiato - Q61

Ingrédients

q.b. Basilico fresco
25 g Battuta di carne
150 g Riso

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Per 5 pezzi

Mescolare la Crudaiola con il Pane grattugiato e con la battuta di carne. Inserire il composto ottenuto all'interno della bombetta di riso. Ricoprire la bombetta con la Miscela di fiori e decorare con Maionese della casa e basilico fresco.

Préparation sans gluten
