

## HOSOMAKI FRIARIELLI E CAPPERINI

### Ingrédients Menù

15 pz Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
40 g Èfriarielli - B41  
4 pz Dorati - TN1



### Ingrédients

25 g Ricotta  
1 pz Alga Nori  
40 g Battuta di carne  
150 g Riso

Chef: Tommaso Ruggieri

### Préparation

Per 8 pezzi.

Mescolare i pomodori Dorati (leggermente tritati a coltello) con la battuta di carne. Mescolare metà dei Capperini in olio con la ricotta. Farcire l'hosomaki con i due composti ottenuti aggiungendo anche il prodotto Èfriarielli. Decorare con una goccia di Maionese della casa e Capperini in olio.