

HOSOMAKI TUTTO SOLE

Ingrédients Menù

30 g Maionese della casa - EPP
6 pz Tutto Sole - UA1



Ingrédients

150 g Riso
50 g Battuta di carne
50 g Stracciatella pugliese
40 g Capocollo di Martina Franca
q.b. Perline di Aceto Balsamico
q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Per 8 pezzi.

Utilizzare il capocollo di Martina Franca in sostituzione dell'alga Nori. Mescolare la metà dei pomodori Tuttosole con metà della Maionese della casa e la stracciatella. Farcire l'hosomaki con il composto ottenuto aggiungendo anche la battuta di carne.

Arrotolare il roll e decorare con Maionese della Casa, pomodori Tuttosole a pezzetti, perline di Aceto balsamico e foglioline di basilico fresco.