

PÉPITES SUR ORGE PERLÉ



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire l'orge dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Lorsqu'il est cuit, l'égoutter et former des bases circulaires de quelques cm d'épaisseur à l'aide d'un cercle de cuisine. Faire chauffer les èpepite pendant quelques minutes. Placer l'orge sur un plat de service et ajouter les pépites sur le dessus. Terminer en décorant avec des fils de piment et des mélange de fleurs.

Ingrédients Menù

1.100 g Èpepiteveg - S6QX
900 g Orzo perlato (Orge perlé) - RN0
q.s. Flower mix multicolor (Mélange de fleurs multicolore) - 1716
q.s. Peperoncini in fili sottili (Piment en fils fins) - 1278

Ingrédients