PÉPITES SUR ORGE PERLÉ



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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)