# SUSHI FANTASIA DI CARNE



## Ingrédients Menù

10 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
20 g. Dadolata di verdure - BS0K
20 g. Lardo Patanegra - 2B9
20 g. Maionese “Troppo buona” - E25
20 g. Salsa del mio paese - VSH
60 g. Riso precotto “disidratato” - RV0K

## Ingrédients

4 fettine carpaccio di equino
200 g. tartare di equino
q.b. semi di papavero

**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

## Préparation

Per 4 persone.
Lasciare in ammollo il riso precotto disidratato per almeno un’ora, eliminare l'acqua in eccesso e poi mescolarlo con la salsa di maionese "Troppo Buona". Coprire due fettine di carpaccio con il riso condito con la salsa maionese, guarnire con la dadolata di verdure al centro e arrotolare. Stendere il lardo su una fettina di carpaccio e arrotolare, completare guarnendo con semi di papavero. Dopo aver lasciato riposare qualche minuto nell'abbattitore, tagliare ogni rotolo in due parti. Con l’aiuto di piccoli coppapasta di forme differenti creare strati di carne e di riso completando infine con Capperini all’olio o Salsa del mio paese. Creare composizioni di sushi.

**© 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)