

## SUSHI MINI TRENDY AL PISTACCHIO

---

### Ingrédients Menù

---

10 g Pesto ai pistacchi - BX7  
5 pz. Miny trendy quadrato - 7081  
q.b. Timo Liofilizzato - 1238

### Ingrédients

---

25 g Riso  
30 g Fettina di carne  
10 g Ricotta  
q.b. Chips di formaggio  
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Préparation

---

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso. Mescolare il Pesto ai pistacchi con la ricotta. Farcire la fettina di carne con il composto ottenuto ed arrotolarla. Tagliare il rotolo di carne in 5 pezzi e posizionare ogni pezzo all'interno di un Mini trendy. Decorare con chips di formaggio al timo e granella di pistacchio.