

TARTARE MINI TRENDY GOLFO DI NAPOLI

Ingrédients Menù

20 g Golfo di Napoli - VUH

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

Ingrédients

20 g Battuta di carne

1 pz Cialda di Parmigiano Reggiano

q.b. Stracciatella

q.b. Perline di Aceto Balsamico

q.b. Menta fresca



Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Per 5 pezzi.

Mescolare il prodotto Golfo di Napoli con la battuta di carne e con il composto ottenuto riempire il fondo dei Mini trendy.

Aggiungere la stracciatella e decorare con cialde di Parmigiano Reggiano, perline di Aceto Balsamico e menta fresca.