VEGGIE STYLE HAPPY HOUR



Chef: Barbara Benvenuti

Ingrédients Menù

10 g Crema di Rosmarino (Crème de romarin) - KU7
400 g Hummus di ceci bio (Houmous de pois chiches bio) - ZC70B
50 g Fagioli cannellini lessati (Haricots cannellini bouillis) - UI3
50 g «Gli Arricciati» - XJ1X
50 g Mezzoro - XC1
50 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
50 g Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81
S'panito - 7080

Ingrédients

sel et poivre en quantité suffisante
ananas et noisettes pour décorer
curry et jus de mangue en quantité suffisante pour aromatiser
50 g de chapelure
6 morceaux de pain noir grillé,
6 tranches de pain pour sandwich
150 g de légumes pour Croque-au-sel,
150 g de légumes passés dans une pâte à frire,

Préparation

Préparer 3 coupelles avec 100 g d'Houmous de pois chiches chacune: une avec le produit nature, une avec le produit aromatisé avec la Crème de romarin Menù et la troisième avec l'Houmous aromatisé au curry et jus de mangue.
Préparer quelques sandwiches Happy Hour:

- Mini sandwiches farcis avec de l'Houmous, sauce de chicorée rouge, et poivrons « Arricciati » demi-secs
- Mini croûtons de pain noir avec de l'Houmous, grenade, ananas et noisettes hachées
- Légumes passés dans la pâte à frire
- Légumes frais pour croque-au-sel
- Mini boulettes frites enrobées de pâte avec des pommes de terre cuites, haricots Cannellini, Mezzoro
- S'panito avec Houmous aromatisés

Préparation sans gluten

© 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)