BOMBETTA AL DATTERINO GIALLO



Ingredienti Menù

3 g Sale aromatizzato per il barbecue - 1720

5 Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

5 Foglia finger autunnale - 7083

q.b. Basilico liofilizzato - 1237

Ingredienti

10 g Mascarpone

5 striscioline Alga Nori

30 g Battuta di carne

150 g Riso

q.b. Timo limonato

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi

Mescolare il Sale aromatizzato per il barbecue con il mascarpone e con la battuta di carne. Inserire il composto ottenuto all'interno della bombetta di riso. Aggiungere una strisciolina di Alga Nori intorno alla bombetta e decorare con Maionese della casa, Datterini gialli semisecchi, Basilico liofilizzato e timo limonato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)