

## BOMBETTA PICCANTE

---

### Ingredienti Menù

---

10 g Salsa di fuoco - C57  
5 Foglia finger autunnale - 7083  
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

### Ingredienti

---

150 g Riso  
25 g Battuta di carne  
5 Striscioline Alga Nori  
10 g Ricotta



Chef: Tommaso Ruggieri

### Procedimento

---

Per 5 pezzi

Mescolare la Salsa di fuoco con la ricotta e 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 Petali di calendula ed Erba cipollina liofilizzata.