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.

© 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)