

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.