HOSOMAKI FRIARIELLI E CAPPERINI



Ingredienti Menù

15 pz Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

40 g Èfriarielli - B41

4 pz Dorati - TN1

Ingredienti

25 g Ricotta

1 pz Alga Nori

40 g Battuta di carne

150 g Riso

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 8 pezzi.

Mescolare i pomodori Dorati (leggermente tritati a coltello) con la battuta di carne. Mescolare metà dei Capperini in olio con la ricotta. Farcire l'hosomaki con i due composti ottenuti aggiungendo anche il prodotto Èfriarielli. Decorare con una goccia di Maionese della casa e Capperini in olio.

© 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)